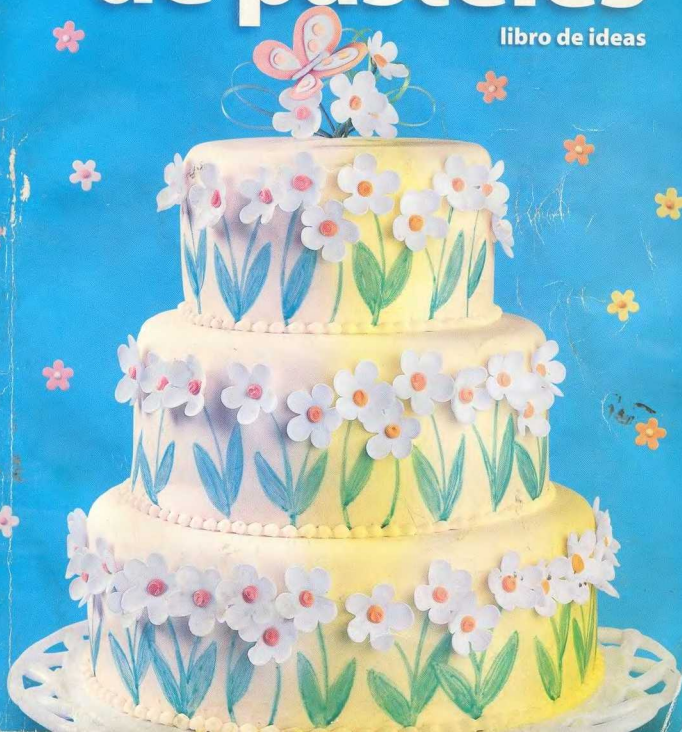
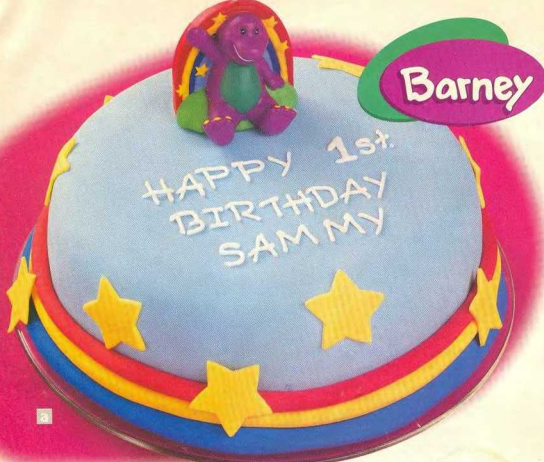




decoración de pasteles

libro de ideas





Barney

tren expreso de barney™!

- Molde:** Juego de trenes Choo-Choo, p. 174
Dulce: Candy Melts™, mezcla de pastel, blanco (necesita 1 paquete de cada uno), p. 118
molde de paleta Barney™, p. 202
Boquillas: 3, 17, 18, 21, p. 108-109
Colores: Naranja, verde hoja, azul real, amarillo limón, rojo-rojo, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cartón para pastel, papel aluminio, p. 159; vela de número 1, p. 127; manga desechables para decorar, p. 112; palito de dulce (se necesitan 2)

*Marca del revestimiento de confitería
 Moldear los dulces Barney™ usando el método de "pintura", p. 104. Refrigerar hasta que esté firme.
 Glasee lisa el área detrás de las ruedas. Cubra el motor y la cabina con estrellas hechas con la boquilla 17. Ahada un diseño en zigzag en el borde del motor y en la parte frontal del tren. Haz dos filas de diseños en zigzag usando la boquilla 21 en el centro del motor.
 Ahada un diseño en zigzag en un lado de la chimenea con la boquilla 21 y remolinos con la boquilla 11 sobre el vagón y la chimenea. Forme

eres protagonista con barney™!

- Molde:** Contorno Decorator Preferred™ 22.8 cm (9"), p. 164
Boquilla: 3, p. 108
Colores: Azul real, amarillo dorado, rojo-rojo, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Rolled Fondant listo para usar (necesita 2 paquetes), p. 116; Vela Barney™, p. 202; cartón para pastel, Alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116; juego de cortagalletas Nesting Star (se usa el tamaño más pequeño), p. 121; juego de pinceles de decorador, p. 119

Coloree 1 caja con fondant azul; divida la segunda caja en tres partes coloreando 1/3 de azul oscuro, 1/3 de amarillo, 1/3 de rojo. Prepare y cubra el pastel con rolled fondant (p. 92), alise con el Alisador Easy-Glide de fondant. Forme con el fondant azul una cuerda de 1.27 cm (1/2") de espesor; forme con el amarillo una cuerda de 0.9 cm (3/8") de espesor, con el rojo una cuerda de 0.6 cm (1/4"). Coloque las "cuerdas" hechas con fondant alrededor de los pasteles y fíjelas con un pincel de decorador sumergido en agua. Corte las estrellas del fondant amarillo y colóquelas en el pastel con un pincel sumergido en agua. Escriba el mensaje con la boquilla 3 y coloque la vela. 12 porciones.



con la boquilla 21 conchas alargadas en el quitapié. Haga las ruedas con la boquilla 21 y los rayos de las ruedas con la boquilla 18. Coloque los palitos de dulce y añada rosas con la boquilla 17 para formar el centro de la rueda. Escriba el nombre con la boquilla 3.

Saque el dulce del molde y coloque a Barney en la ventana del conductor. Añada la vela. 12 porciones.

c barney™ listo para la fiesta!

Molde: Barney™, p. 202

Boquillas: 2, 3, 16, 21, p. 108-109

Colores: Juego de colores de glaseado Barney™, p. 202; amarillo limón, azul real, negro, rojo sin sabor, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Velas Baby Things, p. 128; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159

Recorte los moños, cintas y áreas de tejidos del pastel enfriado.

Glasee lisos los lados, la caja dentro, la parte superior y las áreas de fondo. Dé contorno a los rasgos faciales de Barney™, la caja de juguetes y la bandera con la boquilla 3. Haga los ojos, las pupilas, la nariz y la boca con la boquilla 3 (añade un dedo bañado en maicena). Añada un destello en los ojos con la boquilla 2. Cubra a Barney™, la parte de afuera de la caja de juguetes y la bandera con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga el borde inferior de la estrella con la boquilla 21. Escriba los mensajes con la boquilla 3. Coloque las velas. 12 porciones.

©1996 The Lyons Group. Reservados todos los derechos. Los nombres y personajes Barney, Baby Bop, BJ y Twinkles y los logotipos superpuestos de dinosauros y la frase "Super-dee-doo!" son marcas registradas del The Lyons Group.

d barney™ y sus amigos nos visitan

Dulce: Molde de paletas Barney™, p. 202; Candy Melts®; mezcla de pastel blanca (necesita 2 paquetes), cacao oscuro, p. 118; juego de colores de dulces, p. 119

También: Triángulos de parche, p. 112; bolsa de paletas de Barney™, p. 202; palitos de paletas de 10 cm, p. 119

*marca del revestimiento de confitería

Use el juego de colores de dulce para colorear el dulce blanco derretido de verde, rojo, naranja (mezcle el amarillo y el rojo), amarillo y malva. Use la lavanda de la mezcla de dulce para el color púrpura de Barney™; use el cacao oscuro para los rasgos faciales. Moldee el dulce usando técnicas de formación de capas y pintura (p. 104). Refrigere hasta que esté firme. Cubra con bolsas para paletas.

*marca del revestimiento de confitería

e ¡color a esas galletas!

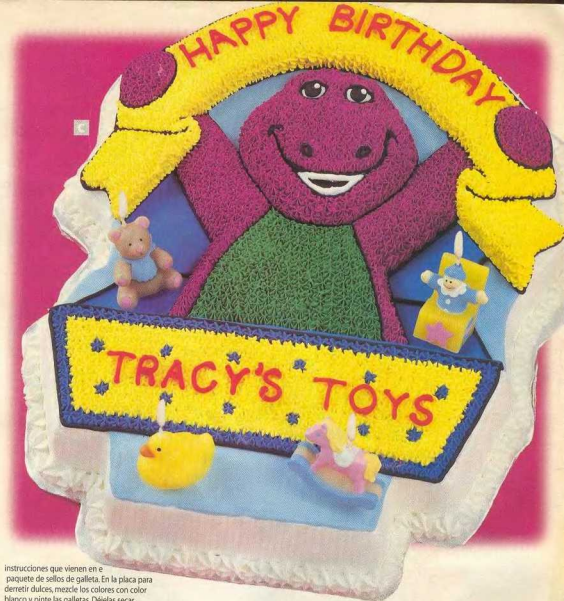
Sellos: Sellos de galletas Barney™, p. 202

Colores: Juego de colores de glaseado Barney™, p. 202, negro, blanco-blanco, p. 115.

Receta: Receta para galletas de mantequilla (en el paquete de los sellos para galletas)

También: Placa para derretir dulces, juego de pinceles de decorador, p. 119

Homee, grabe y enfrie las galletas siguiendo las



instrucciones que vienen en e paquete de sellos de galleta. En la placa para derretir dulces, mezcle los colores con color blanco y pinte las galletas. Déjelas secar. 1 porción cada una.

f magdalenas de carita feliz

Molde: Molde estándar para muffin, p. 171

Boquillas: 3, p. 108

Color: Azul real, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Papeletas estándar para homee Barney™, p. 202; decoraciones de glaseado Barney™, p. 202; juego de cubiertos kids kutlery™, p. 202

Glasee lisas las magdalenas.

Haga formas geométricas

variadas con la boqui-

lla 3 (coloque las deco-

raciones de

glaseado. 1 porción

cada una.

©1994

The Lyons Group



a carrusel de payasos

Moldes: Molde Wonder, p. 175; redondo de 30 cm, p. 167

Boquillas: 4, 7, 10, 16, 21, 2110, p. 108-109

Colores: Naranja, azul real, amarillo limón, rojo-rojo, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Placa de 20 cm del juego de divisores transparentes de pastel, p. 156; patas en espiral (necesita 1 paquete), p. 156; Libro de patrones del 99 (sección de moldes wonder, patrones de triángulo), p. 105; figura central de pastel Clown in Around, p. 136; velo con el número 1, p. 127; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil; cinta color naranja de 0.6 cm, chocolates recubiertos con caramelo

Usando el patrón de secciones, cubra el Molde Wonder con estrellas hechas con la boquilla 21.

Glasee liso el pastel redondo de 2 pisos. Usando el patrón de triángulo, cubra los lados del pastel con estrellas hechas con la boquilla 21. Haga el borde superior en estrellas con la boquilla 21 y el borde inferior en rosas con la boquilla 2110 (emplee una fuerte presión). Coloque los chocolates cubiertos con caramelo.

Haga los balones en bola con la boquilla 10 (aplane y alise con un dedo bañado en maicena). Ahada cuerdas hechas con la boquilla 4.

Prepare el pastel para la construcción en patas (p. 95). Decore las patas en espiral con cintas; fíjelas con cintas en los extremos para sujetarlas. Inserte las patas y arme los pasteles.

Haga las conchas con la boquilla 16 en la base de las patas en espiral; coloque la figura central y la vela. Añada el nombre con la boquilla 7. 56 porciones.

b jositos movidos!

Moldes: Redondo de 17.5 cm, p. 167; pétalo de 30 cm, p. 163

Boquillas: 1, 2, 3, 4, 6, 8, 12, 16, 18, 20, p. 108-109

Colores: Rosa, verde Kelly, azul real, marrón, negro, amarillo limón, p. 115

Recetas: Glaseado real, glaseado de mantequilla p. 92

También: Figura central Abrazos de oso (Bear Hugs), p. 136; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; jugos de cabalillos mecedores (necesita 4 jugos), p. 135; merengue en polvo, p. 114

Haga los osos en los cabalillos mecedores varios días antes. Use un glaseado real de consistencia rigida, haga las figuras de 8 osos (p. 102) en los cabalillos mecedores usando las boquillas 1, 2, 3, 6, 8, 12. Déjelas secar.

Glasee liso pasteles de 1 capa. En los pasteles redondos, haga el borde superior en concha con la boquilla 18 y el borde inferior en concha con la boquilla 16.

En el pastel de pétalo, haga el borde superior con la boquilla 18 y el borde inferior con la boquilla 20 en hojaldre y zigzag. Haga puntos con la boquilla 4 en los lados del pastel. Añada bolas grandes con la boquilla 8 en los puntos del pétalo en la guirnalda inferior.

Escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloque la figura central y los ositos en los cabalillos mecedores. 22 porciones.

c ¡haz la locomotora!

Moldes: Redondo de 20 cm, cuadrado de 25 cm, p. 167

Boquilla: 3, 16, 20, p. 108-109

Color: Azul real, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Estencil de pastel Choo-Choo, p. 126; Cake Sparkles®: Naranja, azul, amarillo, negro (necesita 1 paq. de cada uno), p. 126; velo azul de celebración, p. 131; juego de globos de circo, p. 136; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; piquetas para flores, p. 155; espigas de madera, p. 160; calador de té

Prepare pasteles de 1 piso para la construcción en pisos. Glasee de color blanco la cara superior de los pasteles; glasee de color azul los lados. Mientras el glaseado está todavía húmedo, espazale por los lados del pastel las Cake Sparkles azules. Siguiendo las instrucciones del paquete de estencil, coloque el estencil en el pastel y colorealo con Cake Sparkles finamente molidas con el calador de té. Haga el fondo en estrellas con la boquilla 20 y los bordes superiores en zigzag con la boquilla 16. Inserte las piquetas de flores en tres esquinas y coloque los globos dentro de las piquetas. Escriba el nombre con la boquilla 3; añada la vela. 18 porciones.

d comienzo de cuento de hadas

Moldes: Libro de dos mezclas, p. 176

Boquillas: 2, 3, 4, 8, 12, 14, 21, 47, 352, p. 108-111

Colores: Verde hoja, amarillo limón, amarillo dorado, rojo-rojo, marrón, azul real, naranja, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Libro de patrones del 99 (patrones de castillo, árboles, paisaje, piezas de adornos de bordes, volutas), p. 105; rollo fondant listo para usar (necesita 2 paquetes), p. 116; figura central Humpty-Dumpty de la Colección Recuerdos Especiales, p. 135; peine decorativo, p. 113; espigas de soporte de plástico, p. 160; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; pincel de artista

Nota: Los colores naranja, rojo-rojo y marrón se mezclaron para lograr el tono de ladrillo. El amarillo limón y el amarillo dorado se mezclaron para lograr el tono amarillo.

Prepare y cubra la cara superior del pastel con 4 quintas partes de 1 paquete de rolled fondant (p. 92). Reserve una pequeña bola de fondant blanco. Glasee los lados del pastel y peine con el Peine Decorativo. Permita que se ponga firme.

Coloree de verde claro la quinta parte restante del fondant; divida el resto en dos y coloree de verde oscuro y amarillo. Usando los patrones, recorte el castillo, el árbol, el paisaje y las piezas de adorno del borde. Coloque las piezas de adorno del adorno en el pastel. Doble la esquina de la página con una espiga de soporte; sujete una pieza de fondant blanco reservado en el borde superior estirado.

Pinte los bordes exteriores con glaseado de color marrón para lograr el aspecto de "antigüedad". Coloque las piezas restantes del patrón en el pastel. Trace el patrón de volutas en las piezas de adorno del borde; haga las volutas con la boquilla 3. Haga los ladrillos con el lado liso para arriba con la boquilla 47. Haga las flores en cuenta con la boquilla 4 con centros en punto hechos con la boquilla 3. Rellene las torres con estrellas hechas con la boquilla 14. Haga las banderas con la boquilla 352.

Haga el borde inferior en zigzag con la boquilla 21; añada el borde en cuenta con la boquilla 12 encima del zigzag. Haga el borde superior en cuenta con la boquilla 8. Haga el borde en cuenta blancas con la boquilla 3 para adornar los bordes de las páginas. Escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloque la figura central. 24 porciones





Coloque al pastel de Pooh en su lugar.

Decore a Pooh: Usando la boquilla 4, trace los detalles, haga los rasgos faciales y las almohadillas de las patas; alise con un dedo bañado en maicena. Cubra a Pooh y al tarro de miel con estrellas hechas con la boquilla 16. Usando la boquilla 4, escriba la palabra "miel". Haga la miel que fluye del tarro con la boquilla 4; recubra con piping gel en la manga decorativa cortada.

Decore el pastel redondo: Marque los patrones de árboles al azar en un lado del pastel. Rellene usando la boquilla 13. Haga el sol en puntos con la boquilla 6 y los rayos del sol con la boquilla 3 (alise con un dedo bañado en maicena). Añada nubes con la boquilla 5. Escriba el mensaje en la parte superior del pastel y cúbralo usando la boquilla 3. Haga el borde superior con la boquilla 4 y el borde inferior en cuenta con la boquilla 6. Haga las rosetas en la cara superior del pastel con la boquilla 13, coloque las velas blancas. Añada las velas Nature's Pals. 34 porciones.

¡Un saludo de Tigre!

Cortadores: Juego de letras de alfabeto, p. 120; molde de galletas Tigger, p. 206

Boquilla: 6, p. 108

Colores: Violeta, verde hoja, amarillo limón, negro, azul cielo, naranja, rosado, rosa, p. 115

Recetas: Masa de galletas para estirar, galleta dulce de mantequilla, p. 103

También: Mangas decorativas desechables, p. 112; pincel de artista (No. 000)

Divida la masa de galletas para estirar en tres porciones y colórese de violeta, verde hoja y amarillo limón. Estire y corte las letras violeta y verdes. Aclare la masa amarilla con agua hasta darle consistencia de vertido y vierta las letras usando la boquilla 6. Hornee y enfrie.

Hornee y deje enfriar las galletas dulces de mantequilla en el molde. Desmóldelas. Usando un cepillo y colores aclarados de glaseado, pinte las galletas. Permita que se sequen. Coloque las galletas en la caja de regalo.

¡Picnic en el bosque!

Molde: Juego de moldes Stand-up de Pooh, p. 206; 30 cm, redondo (7.5 cm de fondo), p. 167

Boquillas: 3, 4, 5, 6, 13, 16, p. 108-109

Colores: Negro, verde Kelly, violeta, amarillo dorado, azul real, p. 115; juego de colores de glaseado Pooh, p. 206

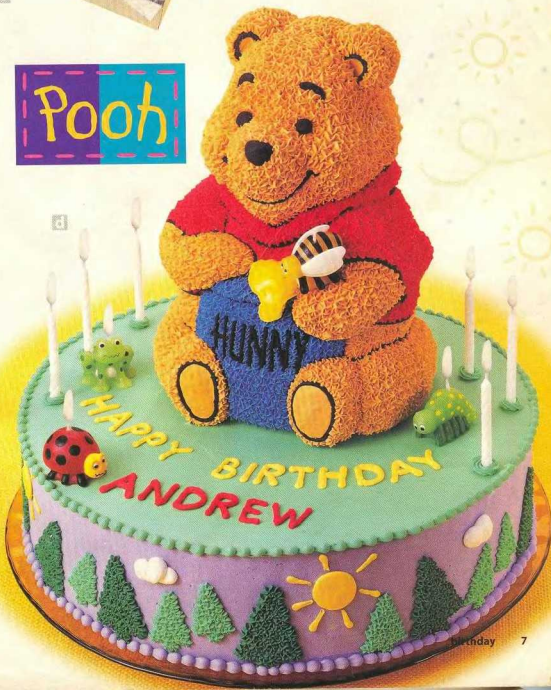
Dulces: Blanca celebración, p. 131; juego Nature's Pals, p. 128

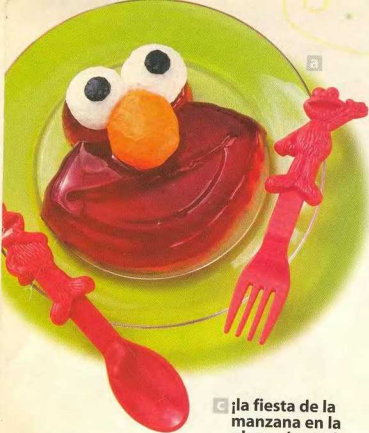
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Libro de patrones de 1999 (tres patrones), p. 105; cartones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; mangas decorativas desechables, p. 112; micé de calentamiento Decorator Preferred®, p. 164; soportes plásticos, p. 160; piping gel, p. 114; juego de impresión de letras Make-Arty-Message, p. 116

©Disney. Basado en las obras "Winnie the Pooh". Derechos reservados A.A. Milne y E.H. Sheppard.

Hornee y deje enfriar el pastel Pooh y un piso de 1" capa redonda de 30, 5 cm en forma de torta y relleno para hacer una capa de 7,5 cm de fondo. Glasee y prepare el piso redondo para la construcción apilada, déle soporte con las barras al área donde se colocará el pastel de Pooh.





a ¿es el risueño elmo!

Molde: Molde Elmo SingletTM, p. 201

Boquillas: 5, 12, p. 108

Colores: Naranja, negro, p. 115

También: Juego de cubiertos Plaza Sésamo Kids KitchenTM Set, p. 201; mezcla de glaseado batido de vainilla, p. 114; mangas decorativas desechables, p. 112; gelatina de frutas

Prepare la gelatina según las instrucciones del empaque. Viértala en el molde ligeramente cubierto con aceite vegetal. Refrigere hasta que esté bien firme. Prepare el glaseado siguiendo las instrucciones del empaque y coloreelo. Saque la gelatina del molde. Haga los ojos y la nariz con la boquilla 12; las pupilas con la boquilla 5. Refrigere hasta que esté listo para servir. 1 porción cada una.

b ¡el ritmo en la plaza sésamo!

Molde: Redondo de 20 cm, p. 167

Boquillas: 3, 16, 18, p. 108-109

Colores: Amarillo limón, azul real, rojo-rojo, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Juego de figuras centrales para pastel Sesame Street Parade, p. 200; juego de divisores de pastel, p. 113; chocolates con capa de caramelo

Glasee liso el pastel de 2 pisos. Use el juego de divisores de pastel para dividir el pastel en 12 partes, marcando alternativamente la cara superior y el centro de los lados del pastel. Haga estrellas con la boquilla 16 en forma entrecruzada en los lados del pastel. Haga el borde superior y el borde inferior en zigzag con la boquilla 18. Adorne las líneas superiores en zigzag con estrellas hechas con la boquilla 18. Fije las velas. Escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloque las figuras centrales, 12 porciones.

Personajes de Sesame Street © Jim Henson Productions, Inc. All Rights Reserved.

Moldee las velas Plaza Sésamo usando el método de pintura; moldee velas adicionales para las paletas (p. 104). Use el Patrón de Bloque para hacer 5 placas de bloque de dulce con dulce derretido en manga desechable cortada. Refrigere hasta que esté bien firme. Trace el contorno de los bloques con dulce derretido en la manga desechable cortada. Fije los personajes al bloque con dulce derretido y refrigere hasta que esté bien firme.

Glasee lisos los lados y el área de segundo plano del pastel. Trace el contorno de Elmo con la boquilla 3. Haga los ojos, pupilas, boca y nariz con la boquilla 3 (alíse con un dedo bañado en maicena). Coloque el grupo de 2 bloques de placa de dulce y cubra a Elmo con estrellas hechas con la boquilla 16. Recubra el contorno con la boquilla 3 en la mano izquierda que sostiene la tarjeta sujetadora izquierda y añada los dedos con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga el borde inferior en concha con la boquilla 21. Coloque los bloques restantes de placa de dulce, 12 porciones.

d cohortes de magdalena

Molde: Molde estándar para muffins, p. 171

Boquilla: 2110, p. 109

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Paquetes para hornear Plaza Sésamo, p. 200; decoraciones de glaseado Elmo/Abelardo, p. 200; Mezzio Star Sprinkle Mix, p. 126

Use la boquilla 2110 para modelar las magdalenas con movimiento arremolinado comenzando en la parte posterior. Añada los graages Sprinkles. Coloque las decoraciones de glaseado. 1 porción cada una.

e cumpleaños de días soleados

Molde: Moldes redondos de 15 cm, 25 cm, p. 167

Boquillas: 4, 7, 14, 16, 18, 21, 32, p. 108-109

Colores: Amarillo dorado, rojo-rojo, azul real, verde Kelly, p. 115

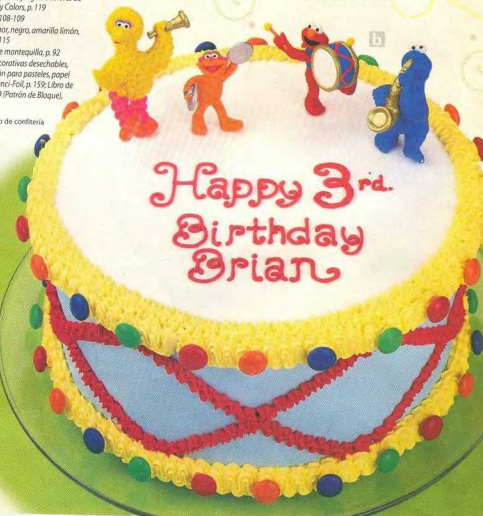
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Vela de nota de Abelardo, Vela de vagón de Elmo, p. 200; velas blancas de celebración, p. 131; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; juego de divisores de pasteles, p. 113; soportes de madera, p. 160

Glasee lisos un pastel redondo de 1 piso de 15 cm y un pastel redondo de 2 pisos de 25 cm. Prepare los pasteles para la construcción en pisos. Usando el juego de divisores de pastel, divida el pastel de 25 cm en 8 partes iguales. Mida 5 cm hacia abajo desde el borde superior del pastel y haga la guimaldra en zigzag con la boquilla 18 desde los puntos de división. Haga la guimaldra en zigzag con la boquilla 4 encima de la guimaldra hecha con la boquilla 18. Haga las bolas con la boquilla 7 debajo de la guimaldra.

Haga al azar estrellas con la boquilla 16, bolas con la boquilla 7 y puntos con la boquilla 4 en los lados del pastel de 15 cm. Haga el borde superior con la boquilla 18 y el borde inferior en concha con la boquilla 21 en el pastel de 15 cm.

En el pastel de 25 cm, haga el borde superior en concha con la boquilla 21 y las rosas con la boquilla 21 en los puntos de la guimaldra. Haga el borde inferior en hojaldre y zigzag con la boquilla 32. Adorne el borde de hojaldre con líneas en zigzag hechas con la boquilla 14. Escriba el nombre con la boquilla 4. Haga las rosas con la boquilla 18 en la parte superior del pastel y coloque las velas, 28 porciones.





a debut de la bella Barbie™

- Molde:** Redondo de 23 cm, p. 167; redondo Singles™ de 7,5 cm, p. 169
Boquillas: 3, 7, p. 108
Colores: Amarillo limón, rosa, p. 115
Velas: Juego de velas Party Time, p. 128; velas de colores vivos Party Thins, p. 131
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Rolled fondant lito para usar (necesita 2 paquetes), Alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116; figura central Barbie, p. 197; tul de nailon en azul claro/rosado/amarillo, 3 metros de cada uno

Prepáre un pastel redondo de 2 pisos y 23 cm y un pastel redondo de 1 piso y 7,5 cm para el rolled fondant (p. 92).

Cubra el pastel de 23 cm con 1 paquete y medio de fondant coloreado de rosado; cuba el pastel de 7,5 cm con medio paquete de fondant coloreado de amarillo, alise con los Alisadores Easy-Glide de Fondant. Coloque el pastel de 7,5 cm sobre el pastel redondo de 23 cm. Haga el borde en cuentas con la boquilla 7 alrededor del pastel de 7,5 cm. Corte cada tul de color en tira de 30,5 cm x 3 metros. Trencé los colores con soltura y envuélva el pastel con ellos; amane el extremo en moño y esponjee. Coloque la figura central y las velas. Escriba el mensaje con la boquilla 3. 21 porciones.

b celebración de enamorados

- Molde:** En corazón de 22,5 cm, p. 178
Boquillas: 2, 3, 17, 46, 125, 129, p. 108-110
Colores: Rosa, amarillo dorado, p. 115
Velas: Vela Barbie, p. 197; velas de neón de fiesta, p. 131
Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92
También: Cartón para pastel, papel aluminio fancy-foil, p. 159; merengue en polvo, p. 114; regla plástica pequeña

Con antelación, usando glaseado real, haga aproximadamente 40 flores sueltas con la boquilla 2. Haga flores sueltas adicionales sin centros y colóquelas a la vez. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Glasee liso el pastel de 2 pisos. Usando la regla, trace líneas diagonales en los lados del pastel para hacer el enrejado, dejando un espacio de 2,5 cm entre ellas.

Haga líneas en roja con la boquilla 46 (con el lado liso para arriba). Haga el borde superior en concha inversa con la boquilla 17 y el borde inferior en concha también con boquilla 17. Haga los volantes sobre las conchas con la boquilla 125. Adorne el volante bordeándolo con cuentas hechas con la boquilla 3.

Fije las flores con puntos de glaseado. Coloque las velas de flores sueltas y la vela Barbie. Escriba el mensaje con la boquilla 3. 16 porciones.

b



c ¡Es la Barbie™ de cumpleaños!

- Molde:** Juego Barbie de cumpleaños, p. 197
Boquillas: 2, 3, 16, 21, p. 108
Colores: Azul real, amarillo limón, rosa, amarillo dorado, violeta, naranja, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cake Sparkles™ blancas, p. 126; para pastel, papel aluminio fancy-foil, p. 159; juego de cubiertos Kidz

Glasee lisos los lados y las áreas de segundo y del pastel. Coloque el formador de rostros. Tíñalo con la boquilla 3. Cubra la falda y el cuello con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga flores en cuenta con la boquilla 3 y centros en punto con la boquilla 2 en la cintura y el fondo del pastel. Haga en cuentas el bouquet de flores mano con la boquilla 3, añada centros en punto con la boquilla 2. Haga líneas en zigzag a la altura del cuello con la boquilla 16. Haga las cintas vestido y el bouquet de flores con la boquilla 16. Añada el borde inferior en conchas hechas con la boquilla 21. Esparras los Cake Sparkles sobre el vestido. 12 porciones.

d Barbie™ porrista

- Molde:** Juego de Barbie de cumpleaños, p. 197
Boquillas: 2, 3, 16, 18, 21, 233, p. 108-109
Colores: Azul real, rosa, violeta, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cartón para pasteles, papel aluminio fancy-foil, p. 159

Glasee lisos la parte superior y los lados del pastel. Coloque el formador de figura completa. Trace los brazos y el cuello de tortuga con la boquilla 18. Llene el torso con un dedo bañado en merengue. Trace el traje de porrista con la boquilla 3 y con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga bandas con la boquilla 3 alrededor de la cintura en el doblado de la falda. Haga los zapatos medias y los cordones en cuerda con la boquilla 3. Haga al azar estrellas color violeta/azul/rosa usando las boquillas 16, 18, 21. Haga el moño

a



de glaseado en cada mano con la boquilla 21 y recorta con batas de hielera comida usando la boquilla 233. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 213. Añada las batas de hielera comida con la boquilla 233. Escriba el mensaje con la boquilla 2. 12 porciones.

e Barbie™ bailarina

Molde: Juego Barbie de Cumpleaños, p. 197
Boquillas: 2, 5, 16, 101, 103, 104, 352, p. 108-111
Colores: Rosa, verde hoja, amarillo dorado, p. 115
Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92
También: Juego formador de rostros étnicos Barbie™, p. 197; clavo para flores No. 9, p. 113; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; Cake Sparkles™ blancas, p. 126; merengue en polvo, p. 114

Usando glaseado real, haga 17 rosas con la boquilla 101 con bases hechas con la boquilla 5 usando el clavo para flores No. 9. (p. 95). Póngalo a un lado.

Ceace: Izo el pastel. Haga las corinas y la guirnalda con la boquilla 16. Coloque el formador de figura completa. Haga los volantes con la boquilla 103 en las mangas del vestido. Haga dos volantes blancos y uno de color rosa con la boquilla 104 en la parte inferior del vestido. Cubra el vestido con estrellas hechas con la boquilla 16. Espazas los Cake Sparkles. Haga los aretes en punta y la gargantilla en cuerda con la boquilla 2. Haga corzones en cuenta con la boquilla 5 en las corinas. Escriba el mensaje con la boquilla 2.

Haga el borde inferior en doble volante con la boquilla 104. Adorne los volantes bordeándolos con conchas hechas con la boquilla 16.

Añada al azar las rosas y las hojas con la boquilla 352. 12 porciones.

f lindas magdalenas

Molde: Molde estándar para muffins, p. 171
Boquillas: 2110, p. 109
Color: Amarillo limón, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cake Sparkles™ verdes y rosadas, p. 126; papillotes para hornear Barbie, decoraciones Barbie de glaseado, p. 197

Hornee y deje enfriar las magdalenas. Glasee usando remolinos hechos con la boquilla 2110 y espazas los Cake Sparkles sobre ellas. Coloque las decoraciones de glaseado. 1 porción cada una.

BARBIE y las marcas registradas asociadas son propiedad de Mattel Inc. y se usan con permiso de Mattel Inc. ©1997 Mattel Inc. Reservados todos los derechos. Los artículos de papel son cortesía de Party Express/Hallmark.

g Flores Barbie™

Cortador: Perímetro de flores, p. 120
Dulce: Molde paletas Barbie™, p. 197; Candy Melts® blancos (necesita 1 puzo), juego de colores de dulces, 10 cm.

Colores: Paños de paleta, p. 118
Receta: Ananillo limón, rosa, p. 115
También: Masa de galletas para estrar, p. 103; Bolitas de paletas con forma de Barbie™, p. 197; juego de pinceles de decoración, p. 118; bolitas decorativas desechables, p. 112

*marca de revestimiento de confitería

Corte y hornee las galletas usando la masa coloreada de amarillo. Coloree porciones de dulce blanco derretido con color naranja (mezcle los colores de dulce rojo y amarillo), rosa (añada color azul de dulce y una pequeña cantidad de color rosa de glaseado) y amarillo. Molde las paletas usando el método de pintura, p. 104. Refrigere hasta que se pongan firmes. Fije las paletas a las galletas con dulce derretido. Envuelva con bolitas para paletas.



Barbie™



B minnie la bailarina

Molde: Minnie Mouse, p. 204

Boquillas: 2, 4, 8, 16, 21, 44, 102, 127D, 352, p. 108-1

Colores: Rosa, verde hoja, cobre (lono ligero de piel)

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real

También: Clavo de Flor No. 7, p. 113; merengue en 114; cartón para pastel, papel aluminio p. 159

Usando glaseado real, haga 10 rosas con la boquilla bases hechas con la boquilla 8. Haga extras para que se rompan y déjelas secar.

Glasee lisos los lados y las áreas del fondo. Déle al cuerpo, los rasgos faciales, los zapatos, los guantes superior con la boquilla 4. Haga los ojos, la nariz y con la boquilla 4 (líse con un dedo bañado en m. Cubra la cara, las orejas, el moño, las manos, los brazos, la parte superior y los zapatos con estrellas con la boquilla 16. Añada 2 pestañas en cuerda con boquilla 2.

Haga la falda con volantes con la boquilla 127D. Arme cordones y lazos en los zapatos con la boquilla 44. Banda de la cintura en zigzag usando la boquilla 4 un dedo bañado en maicena. Escriba encima la "M" con la boquilla 4. Coloque la rosa en el centro del moño: hojitas con la boquilla 352. Haga el borde inferior de la boquilla 4 en los lados y la parte superior del pastel 12 porciones.

©Disney



a diminuta bailarina

Molde: Rectangular 17,7 x 27,9 cm, p. 166
brazo de gitano 26,6 x 39,3 cm, p. 166

Boquillas: 2, 4, 33, 349, pp. 108-109

Colores: Rosado, violeta, verde kelly, p. 115

Dulce: Candy Melts®; rosado (necesita 3 paquetes), p. 118

Receta: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92

También: Cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; papillotes estándar para hornear (necesita uno de cualquier estilo), p. 124; palitos para galletas Cookie Treat, p. 123; merengue en polvo, p. 114; soportes, p. 160; Juego para imprimir cualquier mensaje en itálicas, p. 116; Ballarina Lil' Miss™, p. 133; gomas de chicle blanca, joyas surtidas de dulce, regla plástica, cuchillo pequeño de manualidades

Usando glaseado real, haga 60 flores sueltas de cada color con la boquilla 33 con centros en puntos hechos con la boquilla 2. Haga extras para reponer las que se rompan, déjelas secar.

Reserve una pequeña cantidad de dulce para armar. Haga la bandeja y la gaveta usando 1 bolsa de dulces para cada una, moldee 2 placas de dulces en un molde de 17,7 x 27,9 cm (p. 166). Haga las paredes de la gaveta y la gaveta salida. Derita la bolsa restante de dulce y viértalo en el molde de brazo de gitano para hacer los dividores de compartimiento, la base y los lados de la gaveta. Marque el dulce en las siguientes dimensiones usando un cuchillo de manualidades y una regla. Para la bandeja, necesitará dos piezas de 26,6 cm x 1,9 cm, cuatro piezas de 16,5 x 1,9 cm, cuatro piezas de 6,3 cm x 1,9 cm; para la gaveta necesitará una pieza de 27,9 x 2,5 cm, tres piezas de 3,8 x 1,9 cm, una pieza de 26,6 x 7,6 cm. Enfríe hasta que el dulce se salga del molde, aproximadamente 10-15 minutos en el refrigerador o 3-5 minutos en el congelador.

Permita que el dulce repose a temperatura ambiente durante 5-10 minutos, entonces vuelva a marcar cuidadosamente y separe los pedazos. Si el

dulce se rompe en forma despareja, simplemente vuelva a derretirlo y haga otra placa de dulce. Vierta 3 cucharadas de dulce derretido en el papillote para hornear, permita que se enfríe en el congelador durante 6-8 minutos; desprenda el papillote para hornear.

Hornee y deje enfriar dos gradas de 17,7 x 27,9 cm; arme para formar un pastel de 7,6 cm de alto. Aplique el soporte a las gradas para reforzar el dulce y glasee liso en el glaseado de mantequilla. Para armar las secciones de dulce, fije los pedazos con dulce derretido o alise los bordes en una placa de calentamiento o una lámina rectangular caliente de galletas y colóquelas inmediatamente en posición. Arme la bandeja: una placa de dulce de 17,7 x 27,9 cm es el fondo de la bandeja. Dos secciones de 26,6 x 1,9 cm y dos secciones de 16,5 x 1,9 cm son los lados. Use las dos secciones restantes de 16,5 x 1,9 cm y cuatro secciones de 6,3 x 1,9 cm para crear una sección abierta en el medio y dos secciones laterales con 3 compartimientos cada una. Arme la gaveta: la sección de 26,6 cm x 7,6 cm es la base, la sección de 27,9 x 2,5 cm es la sección frontal, las tres secciones de 3,8 x 1,9 cm son los dos lados y la sección del medio. Coloque la bandeja armada sobre la parte superior del pastel y glasee lisos los lados. Corte dos palitos de galletas a 12 cm. La placa restante de dulce de 17,7 x 27,9 cm es la tapa. Fije las flores sueltas a la parte interior de la tapa con glaseado real, añada hojitas con la boquilla 349. Sujete cuidadosamente la tapa a la parte posterior de la bandeja usando dulce derretido. Sumerja ambos extremos de los palitos de galletas en dulce derretido y colóquelos inmediatamente en posición para dar soporte a la tapa. Añada dulce derretido a la costura posterior de la tapa para fijarla en posición. Coloque la gaveta armada en la parte frontal del pastel y glasee lisa esa parte. Fije la bola de chicle a la parte frontal de la gaveta y a la parte superior de la tapa.

Grabe el mensaje y déle contorno usando la boquilla 3. Fije las flores sueltas y añada hojitas con la boquilla 349. Haga los bordes superior e inferior en cuantas con la boquilla 4. Asegure la figura de bailarina a la base del dulce con un punto de dulce derretido y colóquela en la caja de joyas. Añada dulces surtidos. 20 porciones.





¡Juguete a vestirse elegante

Molde: Redondo Decorator Preferred de 25 cm, x 7,6 cm de fondo, p. 165

Boquillas: 2, 3, 14, 55, 124, p. 108-111

Colores: Amarillo lúmen, marrón, rosa, azul real, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92

También: Libro de patrones 1999 (patrones de pared principal, pared lateral, alero, espejo, marco de espejo, soporte de espejo, soporte de mesa grande, soportes de mesa pequeño), p. 105; Rolled Fondant listo para usar (2 paquetes); Alisadores de Fondant Easy-Glide, p. 116; mezcla de pasta de goma, p. 116; merengue en polvo, p. 114; juego de estampado clásico, p. 117; juego de velas para reunión de té, p. 128; Murfeca elegante, p. 134; cartón para pastel, papel aluminio Fanco-Foil, p. 159; placa

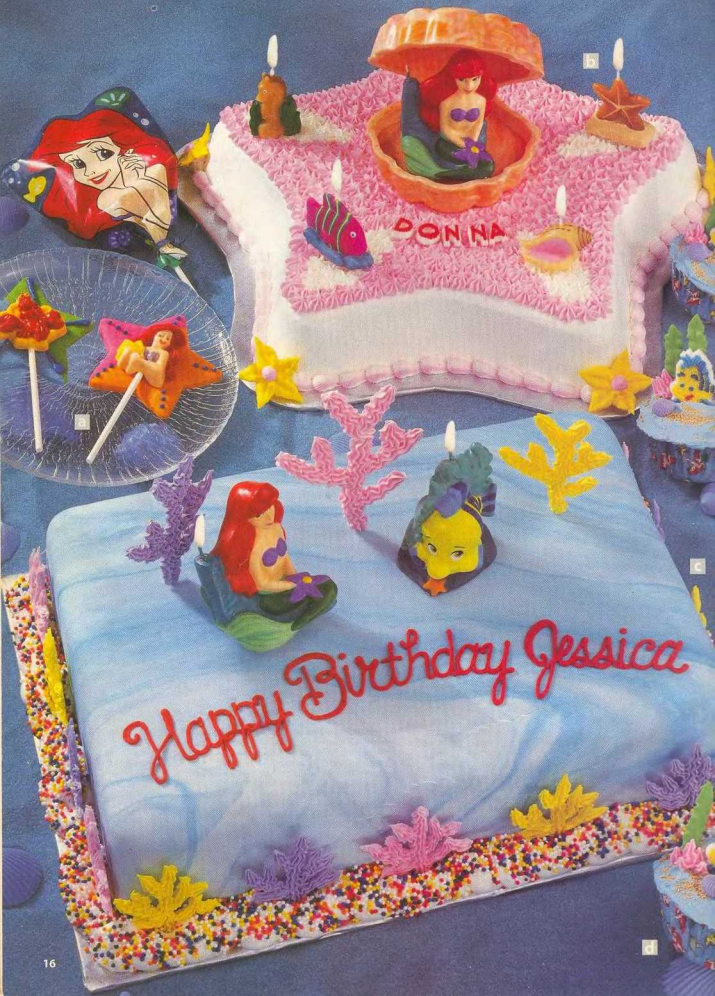
del juego de divisores transparentes de pastel, p. 113; soportes plásticos, p. 116; extracto transparente de vainilla, p. 114; juego de pinceles de decorador, placa para derretir dulce, p. 119; regla plástica de 30,4 cm, maicena.

Haga las secciones de pasta de goma al menos 24 horas antes. Prepare la pasta de goma: coloree tres cuartas partes de amarillo y una cuarta parte de blanco/rosa. Usando los patrones, corte una Pared Principal (corte el área de la ventana y úsela como superficie de la mesa), dos paredes laterales, un alero, un espejo, un marco de espejo (recorte el centro), dos soportes de espejo, un soporte grande de mesa, dos soportes pequeños de mesa. Usando el juego de estampado, grabe los diseños. Cepille ligeramente el alero con agua y fíjelo a la Pared Principal. Permita que todas las secciones se sequen durante al menos 24 horas o más si el clima es húmedo. Paredes: Use glaseado real y glasee lisas las áreas de la ventana. Haga en cuenta el adorno de la ventana con la boquilla 55. Usando la placa para derretir dulce como una paleta, mezcle el color del glaseado con extracto

transparente de vainilla y aplique ligeramente con pincel el color sobre los diseños estampados. Para lograr el efecto de puntitos, use el pincel para aplicar los colores. Use el glaseado real y añada cortinajes en cuerda con la boquilla 14. Corte tiras pequeñas de pasta de goma y colóquelas para los alzapuños. Añada la línea en cuentas con la boquilla 2 en el centro de los alzapuños. Recorte para eliminar cualquier glaseado sobrante en el borde de las paredes. Haga el volante con la boquilla 124 sobre el cortinaje. Adorne el borde del volante con cuentas hechas con la boquilla 3. Mesa: Armela usando glaseado real. Fije dos soportes pequeños de mesa al soporte grande de mesa, coloque la parte superior de la mesa (vea pág. 102). Deje que se seque todo. Corte un cuadrado de 13,9 cm de pasta de goma para el mantel y cubra la mesa con él. Espejo: corte un trozo de papel aluminio ligeramente más pequeño que el espejo. Coloque el papel aluminio sobre la sección del espejo, cepille los bordes de la pasta de goma ligeramente con agua y coloque el marco del espejo. Al secarse, fije los soportes de espejo con glaseado real. Adorne el espejo con cuentas hechas con la boquilla 2.

Divida 1 paquete de Rolled Fondant listo para usar en tres partes. Reserve una tercera parte para el adorno del pastel; coloree 2 terceras partes y cubra con una placa de 30,4 cm. Usando una regla plástica, marque las tablas del piso con media pulgada de separación. Permita que se sequen. Arme los paneles de pared sobre la placa usando la boquilla 14 y glaseado real. Adorne los bordes con cuentas hechas con la boquilla 3. Añada el mensaje con la boquilla 2.

Prepare el pastel de 1 capa, soporte y cubra en rolled fondant (p. 92). Alise con los Alisadores Easy-Glide. Corte un trozo de 78,7 cm de fondant, recórtelo hasta que tenga 2,54 cm de ancho. Usando el juego de estampado, estampe inmediatamente los diseños con 3,8 cm de separación en el fondant. Cepille el borde inferior del pastel con agua y coloque el trozo de fondant. Pinte el color en los diseños estampados. Usando glaseado de mantequilla, haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 3. Coloque la placa armada sobre el pastel. Añada la mesa y las velas, el espejo y la figura central. 16 porciones.



a paletas con ariel y sebastián

Cortador: Perímetro de estrella, p. 120
Dulce: *Molde de dulce de Sirenia, p. 208; Candy Melts®: cocoa blanca ligera, mezcla para pastel (necesita un paqueto de cada una), p. 118; juego de colores para dulces, p. 115*
Colores: Azul real, verde hoja, naranja, rosa, p. 115

Receta: Masa de estirar para galletas, p. 103

También: Palitos de 10 cm para paletas p. 119; mangas desechables para decorar, p. 112; bollos decorativos de paletas con la forma de la Sirenia, p. 208

Divida la masa en cuatro partes; coloree de azul, verde, naranja, rosa. Estire la masa en combinaciones de dos colores, corte y hornee. Deje enfriar.

Coloreo el dulce: El color carne se logra añadiendo pequeñas cantidades de amarillo y rojo al dulce blanco derretido; añada una pequeña cantidad de color dulce amarillo al dulce blanco derretido para el amarillo; añada una pequeña cantidad de color dulce rojo al dulce blanco derretido para el rojo. **Para el dulce:** en el molde según las instrucciones del empaque usando las instrucciones de "pintura". Refrigere hasta que esté firme.

Desmolda las paletas y sujételas a las galletas con caramelo derretido. Dibuje los diseños de puntos y franjas en las galletas con dulce blanco derretido coloreado con color dulce azul en una manga desechable cortada. Desmolda las paletas y sujételas a las galletas con dulce derretido. Envuelva las paletas en bols de paletas. Da 1 porción cada una.

©Disney

b estrella marina

Molde: Molde de estrella, p. 174; Molde Shell Singles™, p. 169

Bolillos: 8, 21, 352, 364, pp. 108-111

Colores: Rosa, amarillo limón, p. 115

Dulce: Candy Melts®: rosado, naranja, blanco (1 paq. de cada uno), p. 118

Receta: Glaseado de manteca, p. 92

También: Vela de Sirenia, p. 208; juego de velas de Vida Marina, p. 128; Libro de Patrones '99, (estrella de mar), p. 105; mangas desechables para decorar, p. 112; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159

Usando el método (p. 104) de concha de dulce, moldee las mitades de la concha; combine el dulce color rosado, naranja y blanco para crear un efecto marmolado. Refrigere hasta que esté firme y séquelo del molde. Llene la concha inferior hasta la mitad con más dulce derretido; refrigere hasta que esté firme. Sujete la concha superior con dulce derretido. Coloque la vela y póngala a un lado. Glasee los lados del pastel. Aumente el tamaño de las esquinas para crear una apariencia redondeada junto a la estrella de mar.

Marque el patrón de estrella de mar con palillos en la superficie del pastel. Llene las áreas de la estrella de mar y cubra la parte superior del pastel con estrellas hechas con la boquilla 21. Trace franjas con espátula con glaseado rosado y blanco; haga el borde inferior marmolado de la concha con la boquilla 364. Para las flores en los lados del pastel, haga en cuerda con la boquilla 352 los pétalos de estrella; añada centros de puntos con la boquilla 8. Coloque la concha y las velas. 12 porciones.

©Disney

c deseos del mar profundo

Molde: Rectángulo de 22,8 x 33 cm, 7,5 cm de fondo, p. 165

Boquillas: 2A, 3, 14, 16, p. 108

Colores: Amarillo limón, rosa, violeta, azul real, rojo sin sabor, p. 115

Recetas: Glaseado de manteca, glaseado real, p. 92

También: Velas de Sirenia y Flounder, p. 208; Libro de patrones '99 (coral grande y pequeño), p. 105; Rolled Fondant listo para usar (necesita 1 paq.), p. 116; palitos para paletas de 10 cm, decoraciones gráficas de colores de arco iris, p. 119; núcleo de calentamiento Decorator Preferred®, p. 164; merengue en polvo, p. 114; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159

Varios días antes, usando glaseado real y patrones, haga con un movimiento en zigzag corales pequeños con la boquilla 14 y grandes con la boquilla 16 en color rosa, violeta y amarillo. Haga 6 pedruzcos de cada color y 1 grande de cada color. Déjelo secar. Usando puntos de glaseado, sujete los palitos de paleta al coral grande. Haga extras para reponer los que se rompan y déjelos secar.



Prepare el pastel para el rolled fondant (p. 92). Revuelva el color de glaseado azul real en el fondant antes de amasar para crear un efecto marmolado; cubra el pastel con fondant.

Haga con la boquilla 2A el borde inferior en forma de hojalete al azar; espolvoree las gráficas de colores. Coloque el coral pequeño alrededor de la base del pastel.

Coloque el coral grande y las velas sobre la parte superior del pastel y añada un mensaje con la boquilla 3. 14 porciones.

d pequeñas delicias acuáticas

Molde: Estándar para muffins, p. 171

Boquillas: 13, 352, 364, pp. 108-111

Colores: Azul real, verde, violeta, rosa, p. 115

Recetas: Glaseado de manteca, p. 92

También: Papeletas estándar para hornear de la Sirenia, p. 208; decoraciones glaseadas de Flounder, p. 208; azúcar morena granulada, palitos de galleta salada.

Glasee esponjas las magdalenas con la espátula. Espolvoree la azúcar morena. Inserte los palitos de galleta salada y dibuje las algas sobre la galleta salada con la boq. 352. Haga en cuerda el coral con la boquilla 13 y la concha de mar con la boq. 364. Coloque las decoraciones de glaseado. Da 1 porción cada una.

©Disney

e magia de sirenita

Molde: Sirenia, p. 208

Boquillas: 1A, 2, 3, 10, 14, 18, 364, pp. 108-111

Colores: Azul real, azul cielo, negro, rojo sin sabor, violeta, rosado, amarillo limón, verde Kelly, morfil, p. 115; gel decorativo azul en tubo, p. 114

Receta: Glaseado de manteca, p. 92

También: Vela Wavy Sparkler de colores frescos, p. 131; papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; azúcar morena granulada

Corte el doble espesor del cartón para pastel, dejando 2,5 cm adicionales alrededor de los lados del pastel. Cubra con papel aluminio. Glasee losos los lados y la parte superior del pastel con la espátula. Coloque el molde de la cara que viene con el molde de Sirenia.

Trace el contorno del torso de Ariel con la boquilla 3: cubra con estrellas hechas con la boquilla 14. Haga el cabello y la cola en cuerda con la boquilla 18.

Glasee esponjoso el cartón alrededor del pastel, espolvoree con azúcar morena. Haga el borde inferior con un movimiento en C con la boquilla 14. Haga el coral en puntos con la boquilla 3 en los lados del pastel; añada la estrella de mar en cuerda con la boquilla 18 y las conchas de mar con la boquilla 364.

Usando el glaseado de manteca y las boquillas 1A, 2, 3 y 10, haga los cinco pulpos en los lados del pastel (p. 102). Haga el nombre con puntos con el gel del tubo. Coloque las velas. 12 porciones.

©Disney





rizada con la boquilla 8 desde el chaleco a la pistola. Añada el cabello con la boquilla 13. 12 porciones.

B fórmula para divertirse

Molde: Cute Clown, p. 175

Boquillas: 3, 5, 7, 16, 21, p. 108

Colores: Amarillo limón*, verde hoja*, naranja, violeta, rojo-rojo, cobre

(tomo ligero de piel), negro, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; gel decorativo en tubo (se necesitan 2 verdes), p. 114; Libro de patrones 1999 (Científico loco, patrones de humareda), p. 105; palitos de paletas de 10 cm, p. 119; frasco de capullo (que puede conseguirse en los floristerías), papel blanco, marcador negro, cinta transparente, gusanillos en gelatina.

**Se combinan para lograr el verde mostrado*

Rebane la porción del sombrero del pastel. Glasee los lados y glasee ligeramente la parte superior del pastel; marque el patrón del científico. Usando la boquilla 3, trace el contorno del científico, excepto las manos; haga un doble contorno a la bata del laboratorio, los bolsillos, la corbata; haga los botones y la boca. Usando la boquilla 7, haga la camisa y el área de los lentes de los anteojos; alise con un dedo bañado en maicena. Usando la boquilla 16, llene la cara, los pantalones y los zapatos con estrellas; recubra las

estrellas en la nariz, los bolsillos, la corbata y la bata del laboratorio. Llene el frasco con gel verde de decoración. Usando el patrón, recorte una humareda de papel blanco; añada los detalles y el mensaje con el marcador. Asegure con cinta el palito de la paleta sobre la parte posterior de humareda e insértelo en el frasco. Colóquela sobre el pastel.

Añada con la boquilla 7 la montura de los anteojos y los ojos. Usando la boquilla 3, trace un doble contorno de las manos. Usando la boquilla 16, llene con estrellas las manos, haga los botones y el cabello con estrellas; añada las cejas con estrellas y en zigzag. Usando las boquillas 3, 5 y 7, haga en círculo los bolígrafos en el bolsillo. Añada el borde inferior con estrellas hechas con la boquilla 21. Inserte los gusanillos de gelatina en el bolsillo. 12 porciones.

C huevos de magdalena

Molde: Molde estándar para muffin, p. 171

Color: Gel verde decorativo en tubo, p. 114

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Papelitos para hornear estándar de plato, p. 124; gusanillos de dulces en gelatina.

Glasee lisas las magdalenas, aumente el tamaño del centro para crear un orificio de gusanillo. Vierta el gel y coloque los gusanillos. 1 porción cada uno.

A fuego láser!

Molde: Home Run Hitter, p. 177

Boquillas: 3, 6, 8, 13, 16, 21, pp. 108-109

Colores: Amarillo limón, moradón, azul real, rojo; Navidad, cobre (tomo ligero de piel), negro, rosado, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; Libro de patrones del 1999 (patrones de chaleco y pistola), p. 105

Hornee y deje enfriar el pastel. Rebane el casco del lado y la parte frontal de la cabeza. Glasee lisos los lados del pastel y la llama amarilla superior de la pistola de rayos láser. Haga el patrón con palillos. Delinee contorno al cuerpo, los rasgos faciales, la camisa, el chaleco y la pistola de rayos láser con la boquilla 3. Con la boquilla 3, añada las marcas de explosión sobre la "explosión" amarilla. Haga los ojos, la boca y la lengua con la boquilla 3 (alíse con un dedo bañado en maicena).

Cubra el rostro, los brazos, la camisa, el chaleco, la explosión de estrella en el chaleco y la pistola de rayos láser con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga las cejas en cuerda con la boquilla 3. Haga un contorno rojo en la pistola con la boquilla 8; recubra con cuerdas blancas hechas con la boquilla 3. Haga cuerdas, puntos y el rayo en la pistola con la boquilla 6. Haga el borde inferior de la corcha con la boquilla 21. Añada una cuerda



¡Vuelve el grandote!

Moldes: *Paritysaurus*, p. 176;
Minibarna, p. 170

Boquillos: 1, 3, 4, 16, 21, 352, p. 108-111

Colores: Negro, amarillo, rojo-rojo, violeta, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, p. 92;
glaseados de flujo de colores, p. 101

También: Libro de patrones 1999 (patrones de
crestas grandes y pequeñas de
dinosaurio), p. 105; cartón para pastel,
papel aluminio Fancy-Foil, p. 159;
mezcla de flujo de colores, p. 114;
vehículos de juguete; cucuruchos de
regaliz de chocolate, regaliz negro para
cordón de zapato, galletas integrales,
malaviscos grandes.

Para hacer edificios: vierta el glaseado de Flujo de
Colores sobre las galletas integrales; déjelo
reposar. Dibuje el patrón de la ventana con la

boquilla 1; deje secar; cubra con glaseado diluido
(vea p. 101). Para hacer las crestas afiladas del
dinosaurio: coloque papel encerado sobre los
patrones, dibuje los patrones con la boquilla 3;
cuando estén secos, vierta el glaseado diluido.
Haga 6 crestas grandes y 6 crestas pequeñas.
Haga extras para reponer las que se rompan.
Permita que reposen hasta que estén bien firmes.

Coloque el pastel y los 4 pasteles de minihogaza
para la calle sobre el cartón para pastel. Glasee
lisos los lados y el área del fondo del dinosaurio.
Glasee lisos los lados y la parte superior de la
calle de minihogaza. Dibuje el cuerpo del
dinosaurio y los rasgos faciales con la boquilla 3.
Haga los ojos y la boca con la boquilla 3 (aíse

con un dedo bañado en maicena). Añada la
pupila en punto con la boquilla 3. Haga las
pestañas en cuerda y los dientes con la
boquilla 3. Cubra el dinosaurio con estrellas
hechas con la boquilla 16. Haga las líneas
centrales con la boquilla 4 en la calle. Haga al
azar las grietas en la calle con la boquilla 1.
Coloque las crestas afiladas con flujo de
colores en el dinosaurio. Coloque los edificios
en los malaviscos para darles apoyo. Haga
con la espátula unas franjas en la bolsa con
amarillo y rojo (vea p. 103); haga las llamas
con la boquilla 352. Coloque el cucuruchos de
chocolate (poste de teléfono) y recubra con la
boquilla 3 la mano y rellene con estrellas con

la boquilla 16. Fije el regaliz negro de cordón de
zapato con puntos de glaseado a la parte superior
del poste de teléfono, téndalo sobre los edificios.
Añada las "chispas" grises comidas con la boquilla 1.
Coloque los vehículos. Escriba el mensaje con la
boquilla 3. Añade el borde inferior en estrella con
la boquilla 21. 16 porciones.



b controlando su juego

Moldes: Redondos de 17,7 cm

y 25 cm, p. 167

Boquillas: 2, 8, 233, p. 108

Colores: Rojo-rojo, verde Kelly, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Libro de patrones 1999 (patrones circulares de 10 cm y 17,7 cm), p. 105; 13 Miss Beisbolista, p. 132; palitos de paleta (necesita 1 paquete), p. 119; cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; decoraciones de glaseado de guantes de béisbol, p. 125; bolas blancas de chicle (necesita 8, de 2,5 cm de diámetro, dulces de color rojo y blanco en forma de corazón (necesita 16 rojos, 8 blancos), bloque de goma espuma, cuchillo para manuales

Para hacer la base de la figura central: trace y corte un círculo de 10 cm en el cartón para pastel. Haga orificios en el fondo del cartón. Cubra el cartón con papel aluminio, glasee liso. Coloque la figura superior y añada hierba corrida con la boquilla 233. Póngala a un lado.

Glasee lisos los pasteles de una capa. Prepare los pasteles para la construcción en pisos, colocando el pastel de 17,7 cm (7") en el borde posterior del pastel de 25 cm (10"). Usando un patrón circular de 17,7 cm (7"), marque ligeramente los orificios para las columnas con un mondadientes.

Para hacer las columnas de bola de chicle. Haga un agujero en cada extremo de la pelota hueca de chicle con el palito de paleta. Haga las costuras en cuerda con la boquilla 2. Inserte las "pelotas de béisbol" en los palitos en el bloque de goma espuma para que se sequen. Cuando estén firmes, insértelos en el pastel. Recorte el palito sobrante y sujete la base de la figura central con una pequeña cantidad de glaseado, alineando los orificios en la base.

Haga con la boquilla 8 los bordes superior e inferior en cuentas en el pastel de 17,7 cm (7") y el borde superior en cuentas con la boquilla 8 y el borde inferior de la hierba corrida con la boquilla 233. Sujete las decoraciones de glaseado y los dulces en forma de corazón.

Escriba el mensaje con la boquilla 2. 17 porciones.

a ¡tas con la pelota!

Moldes: Demonio de Tasmania, p. 198; molde de minipelotas, p. 177

Boquillas: 2, 3, 12, 16, 21, pp. 108-109

Colores: Marrón, durazno cremoso, negra, azul real, verde Kelly, rojo Navado, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

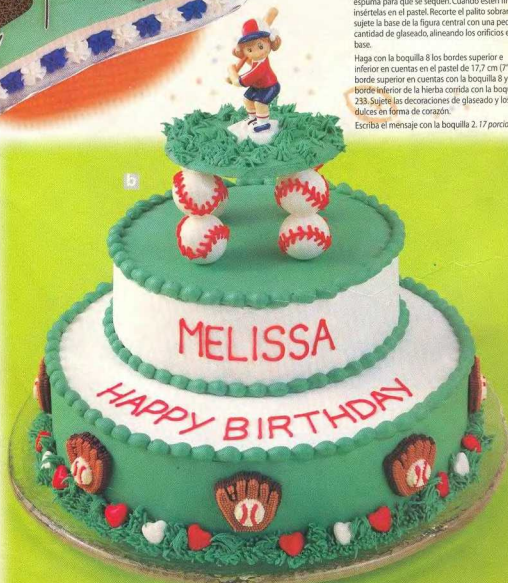
También: Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Glasee lisos los lados y el área del fondo. Dibuje el cuerpo, los rasgos faciales y la gorra con la boquilla 3. Haga las orejas, ojos y nariz con la boquilla 3 (álise con un dedo bañado en maicena). Haga el guante de béisbol con la boquilla 12 (álise con un dedo bañado en maicena).

Cubra a Tas y a la gorra con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los bigotes en cuerda con la boquilla 3, las pupilas y los pelos en puntos. Añada líneas blancas de "movimiento" con la boquilla 3 sobre el terreno de juego; recubra con líneas negras hechas con la boquilla 2.

Glasee lisa la pelota y colóquela sobre el pastel. Haga las marcas de las costuras de la pelota con la boquilla 2. Añada el borde inferior de la estrella con la boquilla 21. 12 porciones.

Los personajes, nombres y todos los indicios relacionados con esos nombres y personajes de LOONEY TUNES son marcas comerciales de Warner Bros. ©1997



c juego poderoso de cumpleaños!

Molde: Jugador de hockey, p. 177
Boquillas: 2, 3, 14, 16, 21, pp. 108-109
Colores: Negro, azul real, verde Kelly, amarillo dorado, cobre (tono ligero de piel), marrón, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Glasee los lados y las áreas de fondo. Dibuje al jugador, el palo y el disco de hockey con la boquilla 3. Use la boquilla 3 para hacer el palo, el disco y la hoja del patín (¡línelo todo con un dedo bañado en maicena). Cubra al jugador, los patines y el casco con estrellas hechas con la boquilla 16; cubra la cara con estrellas hechas con la boquilla 14. Haga los rasgos faciales con la boquilla 2. Añada los cordones de los patines en cuerda con la boquilla 2. Haga el borde inferior con estrellas usando la boquilla 21. Escriba el mensaje y las líneas de velocidad con la boquilla 2. 12 porciones.

d Li'l Miss™ en fútbol

Molde: Molde Soccer Ball Singles™, p. 168
Boquillas: 3, 13, 233, pp. 108-109
Colores: Negro, verde Kelly, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Figura central Li'l Miss™ Soccer, p. 133, cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Dibuje el pastel con la boquilla 3. Llene con estrellas hechas con la boquilla 13. Haga el borde inferior de la hierba corrida con la boquilla 233. Coloque la figura central. 1 porción cada uno.

e balones de rugby para mocosos

Molde: Moldes Football Singles™, p. 168
Boquillas: 13, p. 108
Color: Glaseado decorativo blanco en tubo, p. 114
Receta: Su receta o mezcla favorita para pasteles de chocolate y nueces tipo brownie
También: Juego de anillos acopladores, p. 114; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Hornee y deje enfriar las galletas. Haga las franjas en zigzag con la boquilla 13; añada las costuras con la boquilla 13. 1 porción cada uno.

f armario de atleta

Molde: Minihogaza, p. 170
Boquillas: 2, 3, 46, p. 108
Colores: Verde hoja, negro, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Decoraciones de glaseado de balón de

fútbol, guante de béisbol, p. 125; cartón para pastel, p. 130; papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Glasee liso el pastel con espátula. Usando la boquilla 46 (con el lado liso para arriba), haga las rendijas y bisagras (álise con un dedo bañado en maicena). Haga el asa en cuerda con la boquilla 3; recubra para aumentar el tamaño.

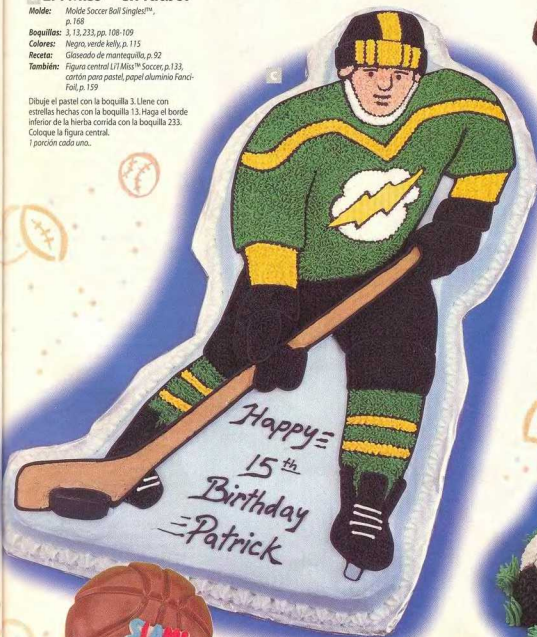
Haga el candado en punto y en cuerda con la boquilla 2; añada el dial esférico con la boquilla 2 (álise con un dedo bañado en maicena). Sujete las decoraciones con glaseado. Coloque las velas. 1 porción cada uno.

g delicia mano a mano

Molde: Molde Basketball Singles™, p. 168
Dulce: Candy Melts™, cocoa clara, blanca, (1 paquete cada uno), p. 118; molde de dulce de baloncesto, p. 119; juego de colores de dulce, p. 119

También: Palitos de galleta Cookie Treat, p. 121; bolsos desechables, p. 112

*marca del revestimiento de confitería
 Combine el color naranja de dulce y los Candy Melts de cocoa clara para lograr el tono del balón de basket. Llene el molde Basketball Singles. Moldee 1/3 lleno y refrigere hasta que esté bien firme. Usando Candy Melts de color blanco y colores rojo y azul de dulce, moldee los dulces usando el método de "pintura" (p. 104); llene únicamente para cubrir las letras con blanco. Refrigere hasta que esté firme. Sujete el dulce y el palito de galleta a la pelota de baloncesto con dulce derretido. 1 porción cada uno.



a no te escapes de la fiesta

Molde: Barra larga de pan, p. 170; molde Bowling Pin Singletm, p. 168; Minipelotas, p. 177

Boquillas: 1D, 2, 5, 8, p. 108

Colores: Rojo-rojo, amarillo dorado, marfil, p. 115

Dulce: Candy Melts[®], cocoa oscura (necesita 1 paq.), blanco (necesita 2 paq.); palitos de paleta de 20 cm; juego de colores de dulces, p. 118

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

*marca de revestimiento de confitería

Moldee: 10 pines de bowling usando el método de pintura (p. 104). Para hacer la bola de bowling: mezcle 1 bola de Candy Melts color cocoa oscuro con cantidades iguales de color de dulce rojo y azul para lograr un matiz negro. Moldee 2 minipelotas de dulce en concha (p. 104). Fije las mitades con dulce derretido. Refrigérelas todo hasta que esté bien firme.

Adorne y glasee 2 pasteles de barra larga lado con lado. Mezcle el amarillo con el marfil para lograr el tono deseado sobre la cara superior del pastel; glasee los lados de color blanco. Haga una banda lateral lisa con la boquilla 1D en el borde inferior. Haga el borde inferior con la boquilla 8 y el borde superior en cuenta con la boquilla 5. Coloque los pines y la bola sobre el pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 2. 32 porciones.

B ponga la "bola" en la fiesta!

Molde: Pelota de golf, p. 177

Boquillas: Para el pastel de ella: 2, 3, 4, 5, 12, 13, 16, para el pastel de él: 2, 3, 4, 5, 12, 13, 16, p. 108-110

Colores: Para el pastel de ella: Rojo-rojo, negro, marrón, verde Kelly, amarillo limón, rosa; para el pastel de él: marrón, negro, verde Kelly, rojo-rojo, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, glaseado real (para el pastel de ella), p. 92

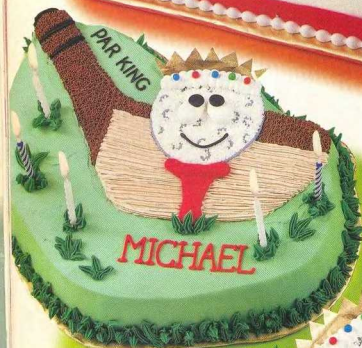
También: Libro de patrones 99 (patrón de corona), p. 105; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; velas de fiesta: rosada y blanca (para ella); azul y blanco (para él), p. 131; merengue en polvo (para ella), p. 114; minidulces redondos duros

Para el pastel de ella: Con antelación, use glaseado real para hacer aproximadamente 26 flores sueltas (13 de color rosa y 13 amarillas) con la boquilla 2E haciendo centros en punto con la boquilla 2. Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Corte el Patrón de Corona del papel aluminio y pégalo a un lado. Glasee liso el pastel. Trace la pelota de golf, el tee y la cabeza del palo con la boquilla 3. Cubra la parte superior del palo de golf con estrellas hechas con la boquilla 16; cubra la cara anterior del palo con franjas horizontales hechas con la boquilla 16. Haga las franjas negras con la boquilla 16 en el cuello. Haga la tee con la boquilla 12 (álise con un dedo bañado en maicena). Añada hoyitos a la pelota con la boquilla 3; cubra la bola con estrellas hechas con la boquilla 13. Haga los ojos con la boquilla 12 y las pupilas en punto con la boquilla 4. Haga los labios en cuenta con la boquilla 4 para ella (álise con un dedo bañado en maicena); haga la boca para él en cuenta con la boquilla 4.

Coloque la corona de aluminio sobre la pelota. Adorne la parte inferior de la pelota con líneas en zigzag hechas con la boquilla 5; coloque las velas redondas.

Haga la hierba corrida con la boquilla 16 en la cara superior del pastel y en el borde inferior. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Coloque las flores (para ella) y los portavelas de hierba corrida con la boquilla 16; inserte las velas. 12 porciones.



Que tu pez se haga realidad!

Molde: Herradura, p. 176

Boquillas: 2, 12, 16, 18, 224, 233, p. 108-111

Colores: Verde Kelly, amarillo limón, rosado, marfil, negro, marrón, azul real, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla y glaseado real, p. 92

También: Figura central Fishy Situation, p. 133; soportes plásticos, p. 160; decoraciones de glaseado de letras y números, p. 125; velas de pez, p. 130; gel decorativo azul en tubo, p. 114; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; merengue en polvo, p. 114; azúcar morena granulada, barquillos de helado

Usando glaseado real, haga 25 flores sueltas amarillas y 25 rosadas con la boquilla 2 haciendo los centros en punto con la boquilla 2. Haga extras para reponer las que se rompan y déjelas secar. Para hacer árboles: deje 3 barquillos de helado con su tamaño original y recorte 2 barquillos para que tengan un tamaño de 7.5 cm de altura. Usando glaseado real, cubra los barquillos con hojas corridas hechas con la boquilla 16. Déjelas secar. Glasee liso el pastel, dejando el área de la "playa" sin glasear. Use la espátula para esponjar el glaseado para la arena de la playa. Espolvoree con azúcar morena para simular la arena. Coloque tres soportes en el pastel para simular los troncos de árboles de tamaño completo. Comenzando en la parte inferior de los soportes, haga y recubra líneas con la boquilla 18 para formar los troncos de los árboles. Coloque los árboles de tamaño completo sobre los troncos y los árboles de 7.5 cm en el pastel.

Haga al azar los "peñascos" en bola con la boquilla 12 en el pastel (álise con un dedo bañado en maicena). Haga la hierba corrida con la boquilla 233 alrededor de los árboles y peñascos.

Glasee liso el estancque, cubralo con gel decorativo. Coloque los peces (notas: posible que tenga que recortar una porción de los peces para que puedan colocarse correctamente). Coloque las flores, el mensaje decorativo con glaseado y la figura central. 12 porciones.

Autopista de cumpleaños

Molde: Carro de carreras, p. 177

Boquillas: 2, 3, 5, 7, 13, 16, 18, p. 108

Colores: Violeta, negro*, naranja, amarillo limón, rojo Navidad, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado de mantequilla y chocolate, p. 92

También: Cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159

*Añada color negro de glaseado de mantequilla y chocolate para lograr el tono negro deseado.

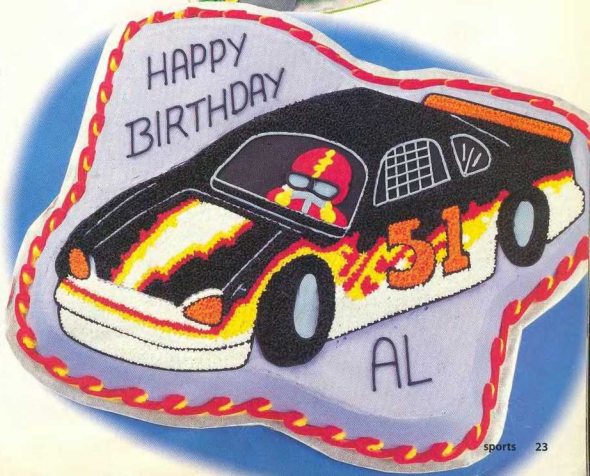
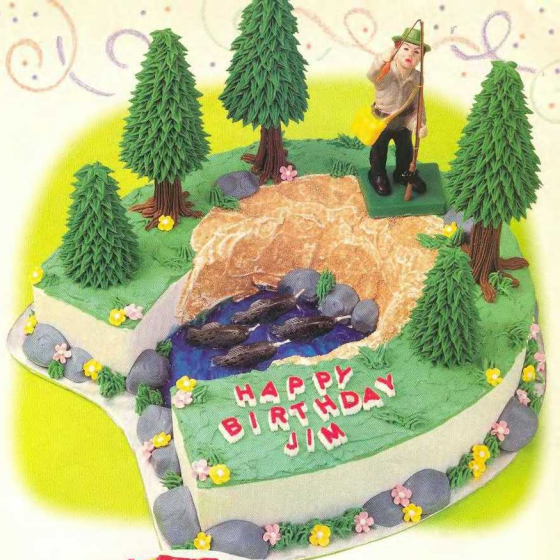
Nota: Se añade una pequeña cantidad de negro al glaseado de mantequilla para lograr el tono gris. Glasee lisos los lados y las áreas del fondo del pastel. Haga los contornos negros con la boquilla 3. Haga los contornos grises con la boquilla 2. Cubra el detalle del remolque, en el capó y la puerta del carro con estrellas hechas con la boquilla 13. Cubra el resto de la carrocería y las ruedas con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga el centro de las ruedas con la boquilla 7 (álise con un dedo bañado en maicena).

Haga la figura del piloto (ver p. 102) usando la boquilla 5 para el casco, el cuerpo y el volante. Dibuje los anteojos con la boquilla 3 y haga los lentes con la boquilla 5 (álise con un dedo bañado en maicena).

Haga el zigzag en el casco con la boquilla 2. Haga los guantes con la boquilla 3.

Haga las franjas con espátula (p. 93) con glaseado rojo y amarillo; haga el borde inferior con movimientos en C con la boquilla 18.

Escriba el mensaje con la boquilla 2. 12 porciones.







a flores para la quinceañera

- Moldes:** Semirredondo de 45,7 cm (18"), con 7,6 cm de fondo, p.165; molde redondo 17,7 cm, con 5 cm de fondo, p. 167
- Boquillas:** 1, 13, 32, p. 108-109
- Color:** Amarillo náutico, p. 115
- Recetas:** Glaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Figuras La Quinceañera, p.144; placas separadoras de 22,8 cm (9") (se necesitan 2), p.162; columnas romanas de 26 cm (se necesitan 4), p.161; floreros de flores frescas (se necesitan tres paquetes), p.155; anillo sumatorio, p.158; base de corazón romántico de 11,5 cm, p.155; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p.159; luzón con aspecto de cristal, p.155; soportes de madera, p.160; juego cortaflores de bouquets, p.117; flores frescas.

Hornee cuatro pasteles semirredondos de 45,7 cm. Nivele cada capa en mitades y rellene, separe entonces los dos pasteles de 7,6 cm de alto con el cartón para pastel para servirlo fácilmente. Glasee los pasteles de 45,7 cm y el pastel de 2 capas de 17,7 cm y prepárelos para la construcción en columnas (p.95). Usando el cortador de rosas más pequeño del juego, grave al azar los lados y la parte superior de los pasteles. Haga el encaje cornelli con la boquilla 1 entre los grabados de flores. Dibuje las flores con la boquilla 13 y añada el punto central con la boquilla 1. En el pastel de 17,7 cm, haga el borde inferior de la concha con la boquilla 32 y el diseño diagonal en zigzag con la boquilla 13.

En la fiesta coloque el anillo de flores sobre el pastel de 45,7, añada los pilares, la base y la figura. Coloque el pastel de 17,7 cm y las flores. Coloque las flores frescas en los recipientes en el pastel. 136 porciones.*

*porciones de tamaño de pastel de bodas.

B ¡bendito sea el día!

- Molde:** Decorator Preferred® 23 x 7,6 cm de contorno, p. 164; 23 x 5 cm redondo, 23 x 33 cm rectangular, p. 167
- Boquillas:** 3, 4, 14, 16, 18, p. 108
- Colores:** Azul real para Bar Mitzvah, rosa para Bat Mitzvah, p. 115
- Recetas:** Glaseado de menta uña, glaseado real y de flujo de color, p.101
- También:** Libro de patrones de 1999 (Tabla, letra, estrella de David), p.105; Rolled Fondant listo para usar (necesita 5 paquetes), Alisadores de Fondant Easy-Glide, p.116; mezcla de flujo de colores, p.114; menegras en polvo, p.114; juego de impresión de patrones favoritos, p.114; triángulos en parche, p.114; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p.159; palitos de paleta, p.119; columnas griegas de 12,7 cm (necesita 4), p.161; placas separadoras Decorator Preferred de 27,7 cm (necesita 2), p.162; flores frescas.

Haga las letras y la estrella usando glaseado de flujo de colores y patrones; dibuje usando la boquilla 3, seguidamente vierta el glaseado (p.101). Haga extras para reponer las que se rompan y deje secar. Al secarse la estrella, usando glaseado real, haga las conchas inversas con la boquilla 14 alrededor de los bordes; añada el nombre con la boquilla 3; deje secar. Déle vuelta y fije el palito de paleta con glaseado. Deje secar completamente.

Amase un paquete de 3/4 de fondant y corte dos patrones de tableta. Deje secar.

Hornee dos pasteles rectangulares de 23 x 33 cm, un contorno de 23 x 7,6 y un pastel redondo de 23 x 5 cm. Déle forma a las tabletas: corte el pastel redondo de 23 x 5 cm en dos y coloque el borde

de corte a lo largo de un lado de 23 cm de cada pastel rectangular de 23 x 33 cm. Prepare y cubra los pasteles con rolled fondant (p.92). Coloque el pastel de contorno sobre la placa de 28 cm.

Usando filigranas pequeñas y medianas del juego de impresión de patrones, imprima alternativamente sobre la parte superior del pastel de contorno a 3 cm del borde. Dibuje las impresiones con la boquilla 16 y glaseado de mantequilla. Coloque los recortes de la tableta de fondant sobre la parte superior de los pasteles e imprima en forma pareja filigranas medianas a su alrededor. Dibuje las impresiones con la boquilla 16. Bordee las tabletas de fondant con cuentas hechas con la boquilla 4. Fije las letras de flujo de color a la tableta fondant con puntos de glaseado real. Usando la boquilla 16, haga con un movimiento en forma de E el borde inferior en el pastel de contorno. Escriba el mensaje con la boquilla 3 en el lado del pastel, inserte la estrella en la parte superior del pastel. Usando la boquilla 18, haga la banda alrededor del borde inferior de los pasteles de tableta; sobre la banda de glaseado haga con la boquilla 18 el borde de concha inversa doble; añada encima las conchas hechas con la boquilla 16. En la fiesta, ame las columnas y la placa; colóquelas alrededor del pastel en la parte superior. Coloque el pastel redondo encima. Ponga en posición los pasteles de tableta, coloque las flores frescas, alrededor de los pasteles. 50 porciones.



b





b ¡fabuloso a los 50!

Molde: Redondo 35 x 7,5 cm, p. 167

Boquillas: 4, 10, 12, p. 108

Colores: Rojo-rojo, violeta, rosa, amarillo limón, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Libro de patrones del 99 (patrones de números p. 105; juego de cortapapeles Nesting Stars los 2 tamaños más pequeños), p. 120; Rolld Fondant listo para usar (necesita 3 paq. de chocolate: 1 paq. de blanco, Alisadores de Fondant, p. 116; Núcleo de calentamiento Decorator Preferred®, p. 164; cartón para papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; veintidós amarillos/rojo, p. 131

Prepare el pastel de 1 piso para el rolld fondant; cubra el pastel con el rolld fondant de chocolate y alise con los Alisadores Easy-Glide. Divida el paquete de fondant blanco en 4 partes, use 1/4 para otro uso. Coloree el resto de rojo, violeta/rosa y amarillo.

Trace los patrones de número en el pastel. Corte y retire los números. Estire el fondant amarillo y corte los números usando los patrones; colóquelos sobre el pastel para reemplazar los números que ha retirado. Repita la misma operación usando los números rojos; colóquelos sobre los descoloridos sobre los números amarillos.

Usando los cortadores, corte al azar y retire las estrellas del pastel. Recorte las estrellas del fondant coloreado y colóquelas sobre el pastel para reemplazar las estrellas retiradas. Use el extremo pequeño de la boquilla 10 para cortar puntas del pastel y reemplácelas con puntas de fondant hechos con la boquilla 12.

Aclare una pequeña cantidad de fondant de chocolate y alise con los Alisadores Easy-Glide. Divida el paquete de fondant blanco en 4 partes, use 1/4 para otro uso. Coloree el resto de rojo, violeta/rosa y amarillo.

a ¡gran celebración de cumpleaños!

Molde: Redondo de 20 cm, redondo de 30 cm, p. 167

Boquillas: 3, 17, 2110 p. 108-109

Colores: Carceta, rosado, violeta, amarillo limón, colores de aerógrafo, p. 115; color rosa de glaseado, p. 115

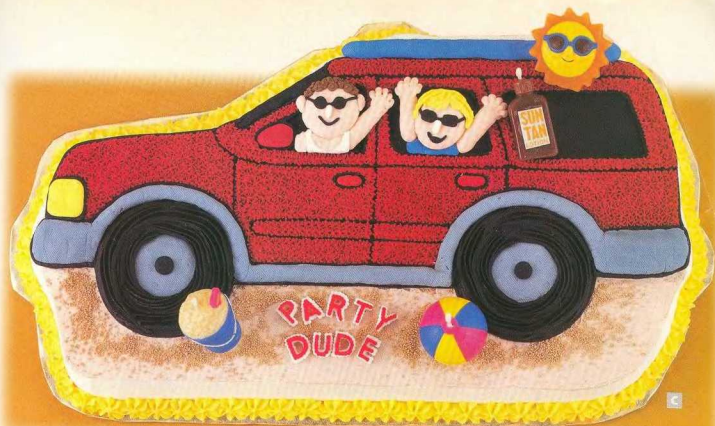
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Esténcil de pastel de cumpleaños, p. 126; Decoraciones Star Mix Sprinkles, p. 126; paquete de combo con velas de colores frescos, delgaditas Party Thins de colores frescos, p. 131; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; compresor de aerógrafo, aerógrafo y juego de mangueras, p. 113; soportes, p. 160

Prepare el círculo de pastel de 40,5 cm y glasee lisos el pastel de 2 pisos de 20 cm y el pastel de 1 piso de 30 cm, prepárelo para la construcción en pisos (p. 96). Haga los diseños arremolinados con aerógrafo en los lados del pastel. Coloque el esténcil sobre la cara superior del pastel y aplique el diseño con aerógrafo.

Haga el borde superior en concha inversa con la boquilla 17 en el pastel de 20 cm y el borde inferior en ambos pasteles. Haga las rosas con la boquilla 2110 alrededor de los bordes inferiores de los pasteles. Escriba el nombre con la boquilla 3. Añada las velas y las decoraciones sprinkles. 27 porciones.





c vagoneta de fiesta

Molde: Vehículo deportivo utilitario, p. 176
Boquillas: 2, 3, 5, 10, 12, 16, 21, p. 108-109
Colores: Azul real, rojo-rojo, negro, amarillo limón, marrón, cobre (tono ligero de piel), p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Juego de velas de fiesta playera, p. 128; decoraciones de glaseado de alfabeto y números, p. 125; azúcar morena granulada.

Glasee lisos los lados del pastel y las áreas de segundo plano. Trace el vehículo con la boquilla 3; haga las ventanas con la boquilla 5. Cubra la carrocería con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los pinchahogues y los adornos de la carrocería con la boquilla 12. Haga el faro y la tabla de surf con la boquilla 10 (de unas palmaditas y alise con un dedo bañado en maicena). Haga los neumáticos en remolino con la boquilla 21; añada el tapacubos y el eje de la rueda en punto con la boquilla 10. Haga las ventanas con la boquilla 5. Haga los surfleadores; use la boquilla 10 para hacer las cabezas en bola (dé palmaditas para alisar con un dedo bañado en maicena). Haga los brazos corridos con la boquilla 10. Haga la nariz y los dedos en punto con la boquilla 3; el cabello, la camiseta y los anteojos de sol en puntos y cuerdas. Añada la boca en cuerda con la boquilla 2 y la "crema bronceadora" en punto en la nariz. Haga el borde inferior en estrella con la boquilla 21. Espolvoree la cara superior del pastel con azúcar morena. Coloque las velas y los mensajes de decoración con el glaseado, 12 porciones.

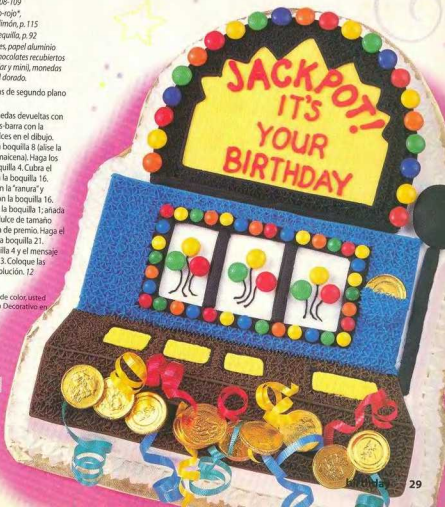
d ¡tu día de suerte!

Molde: Tragamonedas, p. 174
Boquillas: 1, 3, 4, 8, 16, 21, p. 108-109
Colores: Negro, marrón, rojo-rojo*, azul real, amarillo limón, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cartón para pasteles, papel aluminio Franc-Foil, p. 159; chocolates recubiertos de chocolate (regular y mini), monedas envueltas en papel dorado.

Glasee lisos los lados y las áreas de segundo plano del pastel.

Dibuje las máquinas y las monedas devueltas con la boquilla 4. Trace las ventanas-barras con la boquilla 8; coloque los minidulces en el dibujo. Haga el mango y la bola con la boquilla 8 (alise la bola con un dedo bañado en maicena). Haga los botones acolchados con la boquilla 4. Cubra el pastel con estrellas hechas con la boquilla 16. Coloque la moneda de dulce en la "ranura" y recubra con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga las cuerdas de globo con la boquilla 1; añada los chocolates revestidos con dulce de tamaño regular alrededor de la ventana de premio. Haga el borde inferior en estrellas con la boquilla 21. Escriba el "jackpot" con la boquilla 4 y el mensaje de cumpleaños con la boquilla 3. Coloque las monedas en la bandeja de devolución, 12 porciones.

*Para cantidades más pequeñas de color, usted puede utilizar el Glaseado Wilton Decorativo en tubo y el Juego de Anillos Acolchados, p. 114.





a

a corazón en flor

Moldes: Molde redondo Decorator Preferred® de 25 cm (10") (7,6 cm (3") de fondo), p. 165; juego de 4 piezas de moldes de corazones (se usa molde de 15,2 x 5 cm) (6 x 2"), p. 163

Boquillas: 2, 6, 18, 21, 24, 27, 31, 33, 108, 349, pp. 108-111

Colores: Durazno crema, rosa, verde musgo, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92

También: Prensa de 12 piezas de patrones favoritos de decorar (se usa la voluta en C

grande), p. 116; cartones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; velas de resplandor blanco, p. 131; espigas plásticas, p. 160

Usando glaseado real, haga 250 flores con la boquilla 24 (125 flores de durazno, 125 rosas); agregue centros de punto con la boquilla 2. Haga 100 rosas con la boquilla 31, 100 flores de durazno con la punta 33 y 30 rosas con la punta 108; añada centros de punto con la boquilla 2. Haga flores extra por si alguna se rompe y déjelas secar.

Glasee liso el pastel y prepárelo para la construcción apilada (p. 95). (Nota: los colores de glaseado durazno y rosa se combinaron para lograr el matiz que se usa en la cara superior y los lados de los pasteles de corazón.)

Para el pastel redondo: usando la voluta en C grande, grave 13 diseños alrededor de la porción

superior. Recubra los diseños con la boquilla 27. Dibuje corazones con la boquilla 6 en el centro de cada voluta. Haga el borde inferior de concha con la boquilla 18. Mida 2,5 cm (1") desde la cara inferior del pastel y haga guinaldas en zigzag con la boquilla 18. Coloque las flores en la guinalda y agregue hojas con la boquilla 349.

Para el pastel de corazones: con la boquilla 21 haga el borde de la corona. Coloque las flores en conchas alternantes; con la boquilla 2 haga puntos en el extremo de las conchas restantes. Con la boquilla 18 decore en zigzag el borde inferior abombado. Coloque las flores y agregue hojas con la boquilla 349.

Escriba el mensaje con la boquilla 2; agregue rosetas para las velas con la boquilla 18. Coloque las velas.
24 porciones.

b crea una gran y grata impresión

Molde: Barra larga de pan, p. 170

Boquillas: 2, 26, 24, 349, pp. 108-111

Colores: Durazno crema, verde musgo, rosa, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla real, p. 92

También: Servilletas blancas de 20 x 20 cm, p. 159; nivelador de pastel, p. 167; merengue en polvo, p. 114

Usando glaseado real y la boquilla 2, rosas y 200 flores de durazno; agregue puntos blancos con la boquilla 2. Divida el pastel de barra en 3 partes.



Relene con glaseado de mantequilla. Glasee lisos los lados y la parte superior del pastel. Escriba el mensaje en la cara superior del pastel, haga el contorno con la boquilla 2. Haga el borde inferior superior con la boquilla 2E; acumulando para hacer las formas florales; extienda el borde superior hacia abajo en un patrón triangular fortilito. Coloque las flores caprichosamente sobre el borde superior e inferior. Haga las hojas con la boquilla 349. 18 porciones.

c flores de cumpleaños

Molde: Juego de 4 piezas de moldes ovales (27.3 x 19.3 cm, 10-3/4" x 7-5/8"), p. 163

Boquillas: 2, 16, 21, 1270, 349, pp. 108-111

Colores: Durazno crema, verde musgo, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Juego Step-Saving de cortadoras de

flores de bouquet de rosas, p. 117; juego de formadores de flores, p. 113, cartones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil Wrap, p. 159; mezcla de pasta de goma, p. 116; juego de 5 piezas de instrumentos de repostería; alisadores Easy-Glide de fondant; fondant en rollo listo para usar (hace falta 1 paquete), juego de prensa de patrones de diseñador de 8 piezas, p. 116; pico de mariposa crisálida, p. 155; alambre de florista.

Con al menos 2-3 días de antelación, usando la pasta de chicle y las instrucciones del paquete del Juego Step-Saving, haga lo siguiente: 4 rosas pequeñas en flor usando una cortadora pequeña; 6 rosas completas usando una cortadora grande. Usted también puede hacer rosas en los alambres, pero debido a que las rosas deben colocarse

directamente sobre el pastel, es preciso recortar los hilos antes de añadir los pétalos. Déjelas secar. Haga aproximadamente 20 hojas (use el instrumento de veteado para hacer los detalles en las hojas); séquelas en los formadores de flores. Haga aproximadamente 60 flores pequeñas usando el cortador no-me-olvides (sin bases). Déjelas secar.

Prepare un pastel de 7.6 cm (3") de altura para el fondant en rollo, p. 92. Alise el fondant en los pasteles con el Alisador Easy-Glide.

Haga el borde inferior de la concha con la boquilla 21; con la boquilla 1270 añada los volantes sobre las conchas. Grabe un patrón de rizos sobre los volantes. Dibuje el patrón con la boquilla 16; borde la coronilla del volante con conchas hechas con la boquilla 16.

Coloque las flores, añada centros de punto con la boquilla 2 y hojas con la punta 349. Coloque las rosas y las hojas sobre la coronilla del pastel con glaseado de mantequilla. Coloque la mariposa. 16 porciones.

a ¡es tiempo del primer golpe!

Molde: Barra, p. 170; Minibarra, p. 170

Boquillas: 2, 3, 16, 233, p. 108

Colores: Verde Kelly, amarillo dorado, marfil, marrón, rojo Navidad, rojo-rojo, negro, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Rolled Fondant Listo para usar (necesita 2 paquetes), Alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116; cartones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; barras de soporte de madera (1 paquete), p. 160; Libro de patrones 1999 (dos piezas, dos palos, bandera, faldón del saco, patrones de putter), p. 105; cortagalletas manual de perimetro, p. 120; juego de utensilios de confitería, p. 119; mezcla de pincel firme (pound cake, por ejemplo), maicena.

Con al menos 2 a 3 días de anticipación, haga lo siguiente:

Asas de los palos: Diluya una pequeña cantidad de fondant con agua para darle una consistencia parecida a la goma y úselo para fijar el papel aluminio a los soportes. Póngalos a un lado para que se sequen.

Cabezas de los palos: Amase un paquete de fondant y estírelo hasta que tenga 2 cm de espesor. Usando los patrones, marque y corte los hierros y palos del fondant blanco. Reserve el fondant sobrante. Alise y modele los bordes; inserte los soportes en las cabezas de los palos. Deje secar 24 horas. Coloree el fondant reservado de la siguiente forma: para las cubiertas rojas del palo de golf, coloree dos bolas de 5 cm; para las cubiertas de los hierros grises, coloree dos bolas de 3,7 cm; para la bandera de color amarillo dorado, coloree una bola de 2,5 cm; para el putter amarillo dorado/marrón, coloree una bola de 2,5 cm. Aplique ligeramente un poco de agua a las cabezas de los palos para fijar el fondant. Estire y cubra los hierros y palos con fondant del color apropiado; alise y recorte la cantidad sobrante. Oprima y alise una pequeña cantidad de fondant en el punto donde la asta termina en la cabeza del palo. Marque las estrías en el putter con un utensilio pequeño de vetado. Deje secar durante

al menos 24 horas.

Bandera: Estire el fondant hasta que tenga 0,3 cm de espesor y recorte el patrón de bandera. Aplique agua con un pincel a 1,2 cm de fondant y envuelva esta porción alrededor de un soporte. Deje que se seque en los soportes espolvoreados con maicena para lograr el movimiento ondulado.

Tees: Modele bolas de 1,2 cm de fondant dándole forma de lagrima; aplane un extremo y dele forma de punta al otro. Use un utensilio de confitería de bola grande para hacer la cavidad dentro de la parte superior de la tee. Póngala a un lado para que se seque.

Pelotas de golf: Estire dos bolas de 1,2 cm de fondant blanco y haga entantes con el extremo del pincel de decorador bañado en maicena. Si el fondant es pegajoso, amáselo con un poquito de maicena para ayudarlo a que se seque. Póngalo a secar a un lado.

Hornee a 240 los dos minibarras con masa firme para pastel como, por ejemplo, pound cake. Glasee el pastel de barra, aumentando su tamaño para lograr el suave acabado de cuero cuando lo cubra con fondant. Sujete 1 minibarra de tamaño completo; recorte 1,8 cm de la segunda minibarra y sujete. Glasee los pasteles lisos y esculpa para formar los bolsillos.

Coloree de verde tres cuartas partes del otro paquete de fondant. Cubra la parte inferior del saco con fondant; elimine lo que sobre. Cubra el resto del saco y alise todas las áreas con Alisadores Easy-Glide. Coloree dos tercios partes del fondant restante usando colores marfil y marrón. Estire y corte dos piezas de 30,5 x 2,5 cm para el adorno horizontal y un trozo de 17,5 x 2 cm para el adorno vertical. Sujete todos los pedazos aplicando un pincel sumergido en agua. Corte la solapa del bolso, usando el patrón; sujete al bolsillo lateral del saco con agua. Para los soportes de tee, estire un trozo de 0,6 cm de diámetro x 7,5 cm de largo; sujete aplicando agua y modele. Estire un trozo de 1 cm de diámetro x 10 cm de largo y un trozo de 1 cm de diámetro x 7,5 cm para las correas superiores y laterales; modele, sujete aplicando agua y oprima los extremos con un utensilio de vetado para sujetar. Estire el fondant restante y corte el guante con el cortagalletas. Use un utensilio pequeño de vetado para hacer orificios de ventilación en el guante; corte y sujete un trozo de 0,6 x 3 cm de fondant rojo para la tira roja en el guante. Pliegue el guante sobre la correa superior. Estire y corte una toalla de 3 x 15 cm; imprima el efecto de felpa con el extremo de la boquilla 16; pliegue la correa lateral.

Haga las costuras del saco con la boquilla 2, haga el cierre con la boquilla 3. Haga zigzag y el reborde corrido en la toalla con la boquilla 2. Coloque los palos y la bandera en el pastel. Haga con la boquilla 233 las borlas sobre las cubiertas; añada los lazos con la boquilla 3. Escriba el número en la bandera con la boquilla 3. Coloque los guantes, las pelotas de golf y las tees. 12 porciones.

b ¡suprema de cumpleaños, marchando!

Molde: Molde redondo, 25 cm, p. 167

Receta: Galleta para estirar Roll-Out, p. 103

También: Circular para pastel, p. 159; relleno de repositoria de fresas, pedacitos de chocolate, coco, cerezas verdes glaseadas.

Hornee y deje enfriar la galleta según las instrucciones del molde. Glasee con relleno de fresas, recubra con pedacitos de chocolate, coco y cerezas verdes.

c sobre los espaguetis

Molde: Molde Wonder, p. 175

Boquillas: 3, 234, p. 108

Colores: Naranja, marfil, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Rolled Fondant de chocolate listo para usar (1 paquete), p. 116; relleno favorito de fresas; pedacitos de chocolate, azúcar glase.

Combine el fondant y los pedacitos de chocolate. Amase formando "albóndigas" de 3,7 cm y póngalas a un lado. Glasee liso el pastel. Con la boquilla 234, haga las cuerdas alrededor del pastel para asemejarlas a los espaguetis.

Añada pequeñas cantidades de glaseado color naranja y azúcar glase al relleno de fresas y vierta la mezcla sobre el pastel. Coloque las albóndigas sobre la cara superior y los lados del pastel. Añada el nombre con la boquilla 3. 12 porciones.

d fantasía en fudge

Molde: Molde rectangular Decorator Preferred® de 23 x 33 cm (7,5 cm de fondo), p. 165

Boquillas: 2, 4, 16, p. 108

También: Rolled Fondant Listo para usar (necesita 2 paquetes), p. 116; Alisadores Easy-Glide, p. 116; Núcleo de calentamiento Decorator Preferred, p. 164; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; velas doradas, p. 131; su glaseado favorito de fudge listo para usar.

Prepare y cubra el pastel con 1,5 paquete de rolled fondant (p. 9). Alise con Alisadores Easy-Glide.

Estire otro medio paquete de fondant y corte dos trozos de 33 x 2,54 cm y dos pedacitos de 23 x 2,5 cm. Presione sobre los lados del pastel, alise los bordes. Usando glaseado, haga el borde interno superior de línea con la boquilla 4, a 2,5 cm del borde inferior esponjoso en zigzag. Añada volutas con la boquilla 2 y puntos en los lados y la parte superior del pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 4. Coloque las velas en rosas hechas con la boquilla 16. 20 porciones.



c

b

d



a

c

b

paquetes sorpresa

- Molde:** Cuadrado de 12" (30.4 cm), p. 167
- Colores:** Rosa, amarillo limón, cerreta, violeta, p. 115
- Receta:** Gloseado de mantequilla, p. 92
- También:** Grazeas Cake Sparkles™ rosado, amarillo, púrpura, p. 126; Fun Pix™ de Feliz cumpleaños, p. 125; Rolled Fondant listo para usar (necesita 1 paquete), p. 116; alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116; juego de 3 pinceles de decorador, p. 119; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; regla plástica.

Corte el pastel enfriado en cuadrados de 7.5 cm (3"). Glasee los pasteles con glaseado de mantequilla; cubralos con rolled fondant y alise con el alisador Easy-Glide de fondant.

Coloque 1 cucharada de grazeas sparkle de cada color en mangas plásticas individuales y amase hasta lograr una fina consistencia con el rodillo de amasar. Póngalo a un lado.

Para formar lazos de cinta, corte las tiras de fondant 1.27 cm (1/2") de ancho por 8.8 cm (3-1/2") de largo. Dóble forma de lazo, empuje los extremos a presión y péguelos a un lado para que se sequen. Para hacer cintas, corte las tiras de fondant a 1.27 cm (1/2") de ancho por aproximadamente 19 cm (7-1/2") de largo. Pase un pincel con agua sobre las tiras y espolvoree con las grazeas Sparkle de colores correspondientes. Con el pincel de decorador, trace la línea de agua en los lados y la parte superior del paquete y coloque las cintas. Cuando estén secos coloque las cintas y sujete la corona del pastel con glaseado de mantequilla. Coloque el Balloon Pix. 1 porción cada una.

é te mata de risa

- Molde:** Cute Clown, p. 174
- Boquillas:** 2, 18, 21, p. 108
- Colores:** Amarillo limón, verde, hoja, azul real, rojo-rojo, rojo Navidad, naranja, corte (tono ligero de piel), p. 115
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Rolled Fondant listo para usar (necesita 1 paquete), p. 116; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; juego de 3 cortagalletas geométricas tamaño bocadillo, p. 120, mancha.

Usando el glaseado de mantequilla, glasee liso el pastel.

Divida el fondant por la mitad y reserve 1 sección para otro uso. Coloree una pequeña cantidad de fondant naranja para los botones y blanco para manos y boca. Divida el resto del fondant en 5 secciones y coloree de azul, rojo (mezcle el rojo Navidad con el rojo-rojo), verde, corte claro (tono ligero de la piel) y amarillo. Amase estirando el fondant azul y verde; corte con un cortagalletas geométrico cuadrado y colóquelo en fondant en los pantalones en un patrón de parches. Engrase ligeramente el molde con mantequilla; usando el fondant restante de colores haga formas en el molde en el siguiente orden y colóquelas en el pastel: cara, carnita, sombrero, borde del sombrero, zapatos, manos, corbata, botones. Moldee los rasgos faciales, aplane la boca con el rodillo de amasar y colóquelo en el pastel.

Usando la boquilla 2 añada costuras en cuerda en los parches y haga puntitos en los botones y sombrero. Usando la boquilla 18 añada remolinos con un movimiento en "c" para el cabello y el borde corrido en la coronilla del sombrero. Haga el borde inferior con estrellas usando la boquilla 21. 12 porciones.

regalo de cuello blanco

- Molde:** Molde rectangular 22.8 x 33 x 5 cm (9 x 13 x 2 pulg.), p. 167
- Colores:** Rojo-rojo, azul real, p. 115
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Rolled Fondant listo para usar (necesita 2 paquetes), p. 116; cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; alisadores Easy-Glide, p. 116; Libro de Patrones 99 (patrones de corbata y nudo, cuello, bolsillo y solapa), p. 105; bollos de algodón, papel para congelar

Prepare y cubra el pastel de 1 capa con 1 paquete de rolled fondant (p.92). Alise y dé forma al fondant usando alisadores Easy-Glide.

Divida 1 paquete de fondant en tres partes. Reserve 2 tercios para el blanco; divida el tercio restante en dos y coloree una mitad de rojo, la otra mitad de azul.

Usando patrones, corte el bolsillo y la solapa del fondant blanco. Apile la solapa en el bolsillo, alineando el borde superior; péguelo a un lado para que se seque. Estire el fondant rojo formando un leño de 1/4 de pulgada de espesor. Amase el azul formando un leño de 1/2 pulgada de espesor. Corte cada uno en secciones de 7.5 cm (3"). Coloque las secciones diagonalmente lado por lado sobre papel para congelar, alternando los colores; estírelas. Usando los patrones de corbata y nudo, corte el fondant (no saque el papel). Trabaje rápido para colocar la corbata en la parte superior del pastel; ondula la corbata y apóyela con bolas de algodón; desprenda cuidadosamente el papel. Dé a una pequeña cantidad de fondant la forma de nudo, cubra con un recorte de nudo de fondant; métalo debajo de los bordes y colóquelo en la parte superior de la corbata. Recorte el cuello del fondant blanco restante; pléguelo en dos a lo largo, déle forma y colóquelo en el pastel sobre el nudo. Coloque el bolsillo. 14 porciones.



hecho para divertirse

- Molde:** Molde redondo de 25 cm (10"), p. 167
- Boquillas:** 3, 5, 16, p. 108
- Colores:** Rosa, azul real, violeta, amarillo limón, verde hoja, p. 115
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Libro de patrones 99 (patrones de solapa con festones, topetes, círculos), p. 105; papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; círculo de pastel de 60.6 cm (14"), p. 159; cartón para pastel Show 'N Serve de 30.8 cm (12"), p. 159; juego de 3 pinceles decorativos, p. 119; cortagalletas de estrellas tamaño bocadillo, p. 120; juego diverso de pasteles, p. 113; 10 velas Wavy Sparkler, Hot Colors, p. 131; rolled fondant listo para usar (necesita 3 paquetes), alisadores Easy-Glide Fondant Smoothers, p. 116

Divida un paquete de fondant en 3 partes; reserve 1/3 blanco; coloree 1/3 de rosa; divida el 1/3 restante en dos y coloree cada parte violeta y verde. Coloree 1-1/2 paquetes de fondant de color amarillo.

Cubra el cartón Show 'N Serve con fondant blanco. Prepare un pastel de 2 capas para el rolled fondant y cubralo con fondant amarillo. Coloque el pastel en el cartón Show 'N Serve.

Amase el fondant color rosa hasta que tenga 1/8 de pulg. de espesor y corte el patrón de solapa de festones; coloque sobre la capa superior del pastel. Divida el pastel en 16 partes; marque 6.3 cm / 2-1/2" hacia arriba desde el fondo del pastel en las

marcas de división. Corte 10 cortinas usando el patrón y el fondant color violeta. Pase un pincel mojado en agua y sujete a los lados del pastel entre las marcas de división. Amase 10 leños de 0.65 cm (1/4") de espesor x 8.8 cm (3-1/2") de largo; pase un pincel con agua y sujételos al borde superior de las cortinas. Amase 10 bolas de fondant verde ligeramente más pequeñas que el patrón de círculo. Aplane hasta que tenga 1/4 de pulg. de espesor. Sujete entre las cortinas con agua.

Haga en cordoncillo el borde inferior con la boquilla 5 y haga puntitos en cordoncillo alrededor del festón.

Recorte las estrellas usando el fondant amarillo restante y el cortador tamaño bocadillo. Colóquelas sobre la parte superior del pastel. Haga las rosetas sobre las estrellas con la boquilla 16, coloque las velas. Haga el mensaje con la boquilla 3. 24 porciones.

a todo está saliendo bien, margaritas!

- Molde:** Redondo de 15, 20, 25 cm, p. 167.
- Boquillas:** 4, 6, 8, 9, p. 108.
- Colores:** Amarillo limón, amarillo ranúnculo, verde hoja, naranja, p. 115.
- Recetas:** Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92.
- También:** Mezcla de pasta de goma, p. 116; rolled fondant listo para usar (necesita 6 pag.), p. 116; juego de herramientas de repostería, p. 116; Alisadores Easy-Glide de fondant, p. 116; espigas de soporte, p. 160; juego de formadores de flores de la colección floral, p. 117; juego formador de flores, p. 113; merengue en polvo, p. 114; pizetas para flores, p. 155; Libro de patrones del 99 (tallos y hojas de flores, mariposas), p. 165; pincel de artista No. 2, alambre de florista, cinta de florista, bolas de algodón, cuchillo para manualidades, cinta verde de 0,3 cm de ancho (necesita 1 metro), cuadrado de espuma.

Nota: Se añadió una pequeña cantidad de amarillo ranúnculo al amarillo limón para lograr el tono usado para el pastel.

Al menos 3 días antes, haga la mariposa y las 120 margaritas. Para hacer las margaritas: Haga una receta de pasta de goma siguiendo las instrucciones del empaque. Estire la pasta de goma y corte las margaritas usando el cortador de margaritas del Juego de formadores de flores (haga margaritas extra para reponer las que se rompan). Coloque las flores en el cuadrado de espuma use el extremo grande de la herramienta de bola sumergida en maicena para adelgazar y rizar ligeramente hacia arriba los extremos de las flores con un movimiento circular. Déjelas secar en los formadores de flores espolvoreados con maicena. Cuando estén secos, haga los centros en punto con la boquilla 4. Póngalas a un lado.

Para hacer la mariposa: Combine la pasta de goma de color naranja con una pequeña cantidad de amarillo. Use el patrón para recortar las alas de la mariposa. Use los cortadores de pétalos de rosa de tamaño mediano y el más pequeño para recortar los diseños interiores para las alas de la mariposa. Use el extremo de la boquilla 9 y la pasta de goma amarilla para perforar 4 puntos. Fije los diseños y los puntos con agua. Corte un trozo de 10 cm de alambre de florista y cubralo con cinta de florista. Doble 1 cm en el extremo del alambre en un ángulo recto; haga la línea de glaseado real para el cuerpo con la boquilla 4; fije las alas y sosténgalas con bolas de algodón para secar. Use el glaseado real para sujetar las flores a 7 alambres, doble también en ángulo recto. Haga 2 flores en bazo con cinta. Haga cuatro lazos de 5 cm en un trozo de cinta. Use el alambre de florista; envuelva con cinta de florista. Póngala a un lado.

Use el patrón de hoja y tallo de flor para practicar el diseño de "pintura" en el papel, con pincel de

artista y color verde de glaseado aclarado con una pequeña cantidad de agua. Prepare papeles de 2 pios para el rolled fondant (p. 92) y la construcción en pisos (p. 95). Use el patrón de hoja y tallo de flor para hacer marcas en el pastel como una guía para la pintura. Pinte las hojas y los tallos en el pastel con pincel de artista. Sujete las flores en el pastel con puntos de glaseado.

Haga los bordes inferiores en cuenta con la boquilla 6. Coloque las flores, la mariposa y las flores en lazo de cinta en la piqueta de flores e insértelas en el pastel, 44 porciones.

b magdalenas de capullos de flores

- Molde:** Molde estándar para muffins, p. 171.
- Boquilla:** 2110 (M), p. 109.
- Color:** Verde hoja, p. 115.
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92.
- También:** Papeles para hornear Flower Power!, decoraciones de Glaseado Flower Power!, p. 186.

Cubra las magdalenas con torbellinos hechos con la boquilla 2110. Coloque las decoraciones de glaseado, 1 porción cada una.

c paletas de galletas smile!

- Corrugadas:** Cortagalletas de perímetro de flores, p. 120.
- Colores:** Rosa, violeta, p. 118.
- Dulce:** Candy Melts™, amarillo y cacao oscuro (necesita 1 pag. de cada uno), p. 118; molde de dulce Cara Risueña (Smiley Face), p. 119; palitos de paleta de 20 cm, p. 118.
- Receta:** Masa de galletas para estirar, p. 103.
- También:** Juego de pinceles decorativos, p. 118; bollos de fiesta Flower Power!, 186, mangas decorativas desechables, p. 112.

Nota: Las galletas pueden colorearse en otros colores divertidos como, por ejemplo, verde hoja y amarillo limón. Siga las instrucciones para colorear que se indican a continuación. Usted también puede hacer otros colores de dulce, usando Candy Melts blancos y el juego de colores de dulce Candy Colors, p. 118.

Para lograr el color mostrado, coloree la masa para que tenga un tono más oscuro porque la masa se aclarará al hornearla. Combine el color rosa y el violeta para lograr el color rosado mostrado. Recorte las galletas, hornéalas y deje que se enfrien.

Derrita el dulce siguiendo las instrucciones del empaque. Pinte los detalles en el molde, refrigere hasta que esté firme. Llene los moldes y vuelva a refrigerar. Desmóldelos. Fije las paletas a las galletas con puntos de dulce derretido. Permita que se pongan firmes. 1 porción cada una.

d dame colores brillantes

- Molde:** Flower Power!, p. 186.
- Boquillas:** 1, 2, 3, 12, p. 108.
- Colores:** Amarillo limón, rosa, verde hoja, p. 115.
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92.
- También:** Rolled Fondant listo para usar (necesita 2 cajas), p. 116; Alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116.

Coloree de verde un paquete de fondant (combine el verde hoja con el amarillo limón para lograr el verde lima). Prepare y cubra el pastel siguiendo las instrucciones del empaque. Déjalo el fondant restante del paquete y coloreelo de amarillo y rosa. Amase el fondant hasta que tenga 0,6 cm de espesor. Usando los patrones que vienen con las instrucciones de molde, recorte el centro de la flor y 8 pétalos. Colóquelos sobre la parte superior del pastel.

Haga torbellinos en los pétalos con la boquilla 1. Haga el borde inferior en bola con la boquilla 12, alternando el borde grande y el pequeño. Añada los torbellinos con la boquilla 3. 12 porciones.

e ¡el poder de las velas!

- Molde:** Redondo de 20 cm x 7,5 cm, p. 167.
- Boquilla:** 16, p. 108.
- También:** Mezcla de capa batida de vainilla (necesita 1 paquete), p. 114; juego de velas flotantes Flower Power!, p. 186; velas decorativas de Fiesta Party Thins de colores vivos, p. 131; Círculo Sparkles de color rosado, verde, amarillo, p. 126.
- Glasee liso el pastel con una capa batida. Haga los torbellinos en los lados del pastel con la boquilla 16. Haga las rosas en el centro de la cara superior del pastel con rosas hechas con la boquilla 16 (una para cada vela que se vaya a usar). Añada las obleas Cake Sparkles. Coloque las velas delgadas Party Thins. 9 porciones.

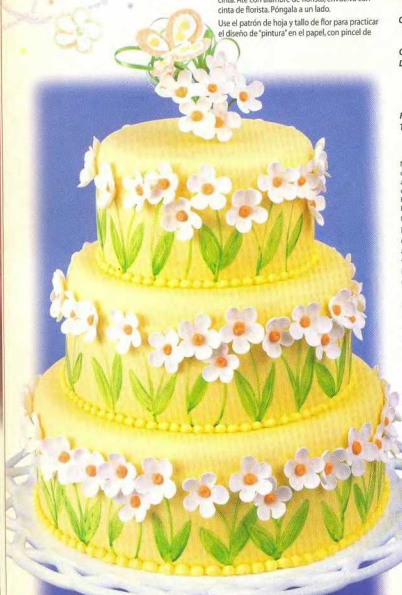
f arte pop

- Molde:** Molde estándar para muffins, p. 171.
- Dulce:** Molde de paleta Flower Power!, p. 186; Candy Melts™, blanca, naranja, amarillo (necesita 1 paquete de cada uno), juego de colores de dulce Candy Colors, palitos de paleta de 10 cm, p. 118.
- Boquilla:** 1, p. 108.
- Receta:** Delicia favorita de cereal de arroz crujiente.
- También:** Mangas decorativas desechables, p. 112; manteca vegetal, migas de galleta de chocolate.

*marca de revestimiento de confitería

Coloree de rosa el dulce blanco derretido usando el molde de glaseado rosa y una pequeña cantidad de vainilla vegetal. Coloree el dulce blanco restante usando el juego de colores. Moldee las paletas usando el método de aplicación de capas (p. 104). Permita que se ponga firme.

Moldee las delicias de cereal de arroz crujiente en el molde engrasado para muffins; síquelos inmediatamente y déjelos enfriar. Coloque las delicias enfriadas al revés en la paleta de enfriamiento sobre el recipiente recogedor. Vierta el dulce derretido sobre las delicias y deje que se pongan firmes. Cuando estén firmes, haga los torbellinos con la boquilla 1 en los lados con dulce derretido. Aplique capas superiores de glaseado de dulce derretido. Espolvoree las migas de galleta. Inserte la paleta. 1 porción cada una.







a ¡circo de estrellas!

- Moldes:** Moldes de Estrella y Barra Singles™, p. 168
- Boquillas:** 4, 32, p. 108
- Colores:** Verde Kelly, amarillo limón, rojo-rojo, azul real, p. 115
- Dulce:** Candy Melts®*, Naranja, amarillo, rojo, cacao claro, blanco (necesita 1 paq. de cada uno), p. 118
- Receta:** Glaseado real, p. 92
- También:** Juego de payasos Small Derby Clown Set, p. 136; mangas decorativas desechables, p. 112; merengue en polvo, p. 114

Llene una tercera parte de los moldes de Estrella y Barra Singles con dulce derretido. Refrigérelas hasta que estén firmes. Desmolde. Haga el contorno de la estrella y el nombre usando dulce derretido en una manga desechable cortada. Para armar, pegue 4 Candy Melts lomo con lomo, seguidamente fije a la base con dulce derretido como un soporte para apoyar la estrella. Fije la estrella a la base con dulce derretido. Para hacer los payasos, use glaseado real rígido y haga el cuerpo corrido con la boquilla 32, haga las manos y los pies con la boquilla 4 (ver p. 102). Deje secar.

b ¡baile de dinosaurios!

- Molde:** Molde estándar para muffins, p. 171
- Dulce:** Candy Melts®*: Blanca, cacao claro (necesita 1 paq. de cada uno), p. 118; juego Candy Colors, p. 118
- Receta:** Dulce de cereal crujiente de arroz crujiente
- También:** Juego de figuras de dinosaurios de fiesta, p. 136; Coke Sparkles™ rosadas, p. 126; mangas decorativas desechables, p. 112; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil®, p. 159; minichocolates con capa de caramelo

Recubra el molde para muffins con papel plástico; rocíe aceite vegetal para moldes. Ponga los dulces de cereal de arroz crujiente en el molde; sáquelos cuando estén firmes.

Coloque los dulces de arroz crujiente en la parrilla de enfriamiento y cúbalos con Candy Melts derretido de color cacao claro. Refrigérelas hasta que estén firmes. Coloque el Candy Melts blanco derretido en la manga desechable, corte una pequeña abertura en el extremo y haga la cara superior y los lados del "pase" con el efecto de "chorreada". Espolvoree con las grageas Sparkles rosadas.

Coloque el dulce derretido coloreado de azul en la manga desechable, corte la abertura y haga el borde inferior. Añada pedazos de chocolate cubiertos con caramelo. Coloque las figuras centrales de dinosaurios. 1 porción cada una.

c compañeros disney de galleta salada

- Molde:** Molde Mickey Pretzel Candy®, p. 205; Candy Melts®, Blanca, cacao oscuro, mezcla de pastel, 1 (paq. cada uno), p. 118; juego de colores de dulce Candy Colors, p. 118; juego de pinces decorativas, p. 119
- También:** Mangas decorativas desechables, p. 112; barras de galleta salada

*marca de revestimiento de confitería

Moldee el dulce en galletas saladas usando el "método de pintura", siguiendo las instrucciones del empaque. Refrigere hasta que estén bien firmes. 1 porción cada una.

©Disney



d ¿te estás portando con un buen osito!

- Moldes:** Moldes Singles™ de Osito de peluche Teddy Bear y concha, p. 168
- Dulce:** Candy Melts®*: Blanco (necesita 2 paquetes), cacao claro (necesita 1 paquete), juego de colores de dulce, p. 118; palitos de paleta de 20 cm, p. 119
- Receta:** Arcilla dulce, p. 104
- También:** Mangas decorativas desechables, p. 112; papel aluminio Fancy-Foil®, p. 159; bloque de poliestireno (15 x 15 x 5 cm), cintas rizadas surtidas, 4 bolas pequeñas de chicle rojo, palitos de dulce de 12.5 cm

*marca de revestimiento de confitería

Nota: Coloree un paquete de Candy Melts blancos de color amarillo para las maderas de la cama; añada una pequeña cantidad de Candy Melts blancos a los Candy Melts color cacao claro para el oso; mezcle los colores rojo y azul de dulce con aproxi-

madamente 3 cucharadas de Candy Melts blancos para hacer los rasgos faciales negros.

Prepare la arcilla dulce. Cubra el bloque de poliestireno con papel aluminio. Llene el molde de concha por la mitad con dulce derretido; usted necesitará uno para la cabecera de la cama, otro para los pies de la cama. Llene la cuarta parte del molde del osito. Refrigérelas todo hasta que estén bien firmes.

Saque el oso del molde. Haga los ojos, la pupila, la nariz, el hocico y el termómetro con dulce derretido en la manga cortada; refrigérelas todo hasta que estén bien firmes. Saque las conchas del molde. Corte los pies de la cama en concha para que tengan una altura de 6.2 cm. Corte 2 palitos de paleta a 13.5 cm para la cabecera de la cama, 2 palitos a 9 cm para ponerlos detrás del osito y 2 palitos a 6.2 cm para los pies de la cama. Sujete con dulce derretido. Haga el mensaje con dulce derretido en la manga cortada. Fije los palitos de dulce a la cabecera y los pies con dulce derretido. Insértelos en el bloque de aluminio.

Haga la manta, la bolsa de hielo y la almohada con arcilla dulce. Coloque la almohada. Inserte los palitos frente a la almohada, apoye al oso contra los palitos. Coloque la bolsa de hielo, después la manta. Sujete las bolas de chicle a los postes de la cama con dulce derretido. Coloque las cintas rizadas.

e ahorrando para tiempos difíciles

- Molde:** Juego de pelotas deportivas, p. 177
- Dulce:** Candy Melts®: Rosado (necesita 2 paquetes), p. 118
- También:** Mangas decorativas desechables, p. 112; espátula recta de 20 cm, p. 112; malvaviscos grandes, monedas de chocolate envueltas en papel aluminio, chocolates con capa de caramelo, mondadientes.

Usando el método de concha de dulce (p. 104), recubra el interior de cada mitad de molde, extrayendo la cantidad sobrante y limpiando el borde del molde. Refrigere hasta que estén bien firmes. Repita el proceso dos veces y desmolde. Fije las mitades con dulce derretido. Caliente la hoja de la espátula y corte la ranura para las monedas en la parte superior.

Con tijeras bañadas en maicena, corte las esquinas de los malvaviscos para las patas y las orejas y la mitad de un malvavisco para la nariz. Usando mondadientes, sumerja cada pedazo de malvavisco en el dulce derretido, permítale que se ponga firme, saque el mondadiente y fíjelo a la concha con dulce derretido. Haga las mejillas con dulce derretido en la manga con la abertura cortada para que tenga el tamaño de la boquilla 2. Sujete los ojos de chocolate cubierto de caramelo con puntos de dulce derretido. Llene la alcancía con monedas de chocolate envueltas en papel aluminio.

a línea de fiesta

Molde: Miniconcha Shell, p. 172

Boquillas: 7, 172, p. 108

Dulce: Candy MeltsSM, rosado

(necesita 1 paq.), p. 118

También: Rolled Fondant Listo para usar (necesita 1 paquete), p. 116; decoraciones de corazones Hearts Mix Sprinkle, p. 181; juego de cortagalletas geométricos tamaño bocadillo, p. 120; palitos de paletas de 10 cm, p. 119; regalito rojo en trenza, velas de corazones grandes y pequeños, malvaiscos grandes

**marca del revestimiento de confitería

Homene y deje enfriar el pastel. Vierta el dulce derretido sobre el pastel. Déjelo reposar hasta que esté bien firme.

Corte el palito de paleta a 7.5 cm. Elimine 1/3 del fondo del malvaisco y envuelva el trozo alrededor de la mitad del palito. Inserte el malvaisco en cada extremo. Sumérjalo en dulce derretido y colóquelo en la base del teléfono. Corte un trozo de regalito en trenza y sujételo uniendo al teléfono con la bocina.

Estire el fondant y corte el dial con un cortagalletas redondo. Usando la boquilla 7, corte los orificios en el dial. Grabe el centro del dial con la boquilla 172. Sujete el dial al teléfono con dulce derretido. Añada los dulces en forma de corazón de la mezcla de corazones. Sujete el corazón grande de dulce al centro de la bocina. 1 porción cada una.

b risueño bufón

Molde: Minimituco de nieve, p. 191

Boquillas: 2, 5, 16, 32, 104, p. 108

Colores: Amarillo limón, naranja, azul real, verde KellySM, p. 115

glosado en tubo rojo, negro (necesita 1 de cada uno), p. 114

Receta: Glosado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pastel, papel aluminio

Fanci-Foil, p. 159; bola de chicle,

Homene y deje enfriar el pastel. Aumente el tamaño del glosado en la cabeza con la espátula. Alise y cree una cabeza y una cara redonda.

Cubra el cuerpo con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los brazos con la boquilla 32, añada las manos con la boquilla 5. Añada el cuello con volante y los puños con la boquilla 104.

Haga los ojos y la boca en cuerda con la boquilla 2. Haga las mejillas en punto con la boquilla 2 (aplane y alise con un dedo bañado en maicena).

Haga las orejas con la boquilla 5. Añada la nariz con la bola de chicle.

Haga el gorro con la boquilla 32 y las festones corridos del gorro con la boquilla 2. Con la boquilla 2 haga las borlas corridas en la camiseta. Añada una estrella con la boquilla 16 en la coronilla del gorro. 1 porción cada una.

c delicias de helados

Molde: Minibarra, p. 170

Dulce: Candy MeltsSM, cacao oscuro

(necesita 1 paq.), p. 118

Receta: Glosado de mantequilla, p. 92; receta o mezcla favorita de pound cake

También: Espátula grande, p. 112

Llene cada cavidad de la minibarra con sólo 1/2 taza de masa para pound cake. Homene, deje enfriar, nivele y rellene. Llene los pasteles con glosado de mantequilla y congele durante 30 a 60 minutos, hasta que esté sólido.

Derita el dulce según las instrucciones del empaque. Coloque el pastel sobre la espátula grande y sumerja completamente los pasteles en el dulce; páselos al papel encerado para dejarlos reposar. Inserte inmediatamente el palito de manualidades. 1 porción cada uno.

d héroe del equipo de casa

Molde: Molde de concha

SinglesSM, p. 169

Boquillas: 2, 3, 233, p. 108

Colores: Verde hoja, verde Kelly,

rojo Navidad, p. 115

Receta: Glosado de mantequilla, p. 92

También: Juego de figura central de bebébol, p. 132;

cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Glasee fino el pastel. Usando la boquilla 3, trace el contorno del terreno de juego, haga las bases, alise con un dedo bañado en maicena.

Añada el mensaje con la boquilla 2. Haga el borde inferior de la hierba corrida con la boquilla 233. Coloque la figura central. 1 porción cada uno.

e tonta serpiente

Molde: Molde SinglesSM

en anillo, p. 169

Boquillas: 2, 3, 4, 10, 16, p. 108

Colores: Verde hoja, rojo-rojo, amarillo limónSM, violeta, negroSM, p. 115; gel decorativo azul en tubo, p. 114

Receta: Glosado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pastel, papel aluminio

Fanci-Foil, p. 159; receta o mezcla favorita de pound cake

Homene y deje enfriar los pasteles. Corte el anillo en dos. Corte una mitad en dos mitades de nuevo. Coloque la mitad grande para el centro de la serpiente, dos trozos más pequeños para la cabeza y la cola.

Cubra con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga la boca con la boquilla 3, y los ojos en punto con la boquilla 4 (alise con un dedo bañado en maicena).

Haga el gorro con la boquilla 10; añada la borla y los flecos con la boquilla 2.

Aplique con espátula el glosado sobre el cartón cubierto por el papel aluminio y añada gel para crear efecto de agua. 1 porción.

*NOTA: Para una pequeña cantidad de decoración en un color particular, usted puede usar el glosado decorativo en tubo de Wilton y el juego de anillos acopladores, p. 114.

f sólo para ti

Molde: Molde de pelota de golf SinglesSM, p. 168

Color: Rojo-rojo, p. 115

Receta: Glosado de mantequilla

p. 92

También: Rolled Fondant Listo para usar (1 paq.),

p. 116; palito para dulces en galleta,

p. 123

Prepare el pastel y cubralo con rolled fondant. Use el extremo del palito de dulce para grabar diseños de hoyitos. Coloree el fondant de rojo y modela en una tee de golf; sujételo a la pelota con puntitos de agua. 1 porción cada uno.



9 cumpleaños en patines

Molde: Molde Baby Bootie Singles™, p. 169
Baquillos: 5, 10, 16, p. 108
Colores: Verde hoja, azul real, amarillo limón, rosa, p. 115
Receta: Glaseado de mantecquilla, p. 92
También: Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; galletas de chocolate tamaño bocado.

Glasee lisos los lados y el área del fondo. Cubra la zona del patín con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga la línea de glaseado en la parte inferior del patín con la boquilla 10 y coloque las galletas para las ruedas. Haga la línea de glaseado sobre las galletas con la boquilla 10. Haga los cordones y el lazo con la boquilla 5. Haga el borde de estrellas en la parte inferior con la boquilla 16. 1 porción cada uno.

11 patitas para la celebración

Molde: Molde de patita Singles™, p. 169
Dulce: Candy Melts™, coco oscuro (necesita 1 paquete), p. 118
Receta: Glaseado de mantecquilla, p. 92
También: Juego de velas de diámetro, p. 112; espátula angular de 20 cm, p. 116; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Vierta el dulce derretido en las áreas acolchadas de la patita del molde y refrigere para que se ponga firme. Glasee esponjoso el pastel con la espátula. Coloque los trozos de dulce y las velas. 1 porción cada una.

1 las cosas buenas vienen en frascos pequeños

Molde: Molde de oso Singles™, p. 168
Baquillos: 1, 3, 5, 6, 8, 13, 14, 101, p. 108-111
Colores: Verde Kelly, negro*, cobre (tono ligero de piel), marrón, rosa, p. 115
Receta: Glaseado de mantecquilla, p. 92
También: Juego de velas para cajas de regalo, p. 112; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Glasee lisos los lados, las áreas del fondo, la cara y los pies, cubra el pañal y el vestido con estrellas hechas con la boquilla 14; recubra las mangas en el vestido para dar dimensión. Haga puntos al azar en el vestido con la boquilla 1. Con la boquilla 101, añada los volantes en las mangas y la parte inferior del vestido. Haga el cabello corrido con la boquilla 13. Usando la boquilla 1, añada la boca en cuenda. Con la boquilla 3, haga en puntos los ojos, las mejillas, nariz, oídos y moños en puntos; dé boquitos para acentuarlos con un dedo bañado en maicena. Coloque la vela en un ángulo y presione suavemente insertándola en el pastel; haga los dedos alargados en puntos con la boquilla 5. Añada el borde inferior en cuentas con la boquilla 5. 1 porción cada uno.

1 igorros felices!

Molde: Molde de Arbol de Navidad Singles™, p. 191
Baquillos: 12, 124, p. 108
Colores: Naranja, amarillo limón, azul real, rosa, verde hoja, p. 115
Receta: Glaseado de mantecquilla, p. 92
También: Cortagalletas de estrellas tamaño bocado, p. 120; rollo fondant listo para

usar (necesita 1 paquete), p. 116; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159

Coloree 1/4 de fondant de color naranja, 1/4 de amarillo. Reserve una pequeña cantidad de fondant blanco; divida el resto y coloree de verde, azul y rosa.

Prepare y cubra los pasteles con rollo fondant (p.92). Usando un cortagalletas, corte las estrellas en colores surtidos; usando la boquilla 12, corte los puntos blancos. Sujete las piezas con una pequeña cantidad de agua.

Haga un volante bocado con la boquilla 124 en la parte inferior del gorro.

Para hacer las borlas: corte una tira de fondant de 20 cm de largo y 3 cm de ancho. Con un cuchillo para manualidades, corte rendijas de 1.8 cm en un lado. Estire la tira en el estilo brazo gitano desde el lado sin cortar. Oprima la parte inferior del rollo y abra rendijas para formar la borla. Coloque sobre la parte superior del pastel con una pequeña cantidad de agua. 1 porción cada uno.

1 sonrisitas de cocodrilo

Molde: Molde de Arbol de Navidad Singles™, p. 191
Baquillos: 3, 7, 16, p. 108
Colores: Negro, verde hoja, verde Kelly, azul real*, p. 115
Receta: Glaseado de mantecquilla, p. 92
También: Cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; malvivicos grandes

Corte los malvivicos en dos mitades. Coloquelos en el pastel para los ojos. Dibuje el contorno de la boca con la boquilla 3. Haga los ojos y los orificios de la nariz con la boquilla 7 (álise con un dedo bañado en maicena). Cubra el pastel con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los dientes con la boquilla 7. 1 porción cada uno.

1 fiesta de tacos

Molde: Molde Viennese Swirl Singles™, p. 172
Baquillos: 10, p. 108
Colores: Naranja, verde Kelly, p. 115
Dulce: Candy Melts™, blanco, coco claro (se necesita 1 bolsa de cada uno), p. 118
También: Juego de Candy Colors, p. 119; azúcar decorativa de color negro, p. 125; glaseado de chocolate* listo para usar, cerezas marrasquina, coco rallado

Hornee y deje enfriar el pastel. Córtelo en dos, póngalo a un lado.

Corte un trozo de papel encerado de 15 cm de diámetro. Añada amarillo y una pequeña cantidad de dulce de coco claro a los Candy Melts blancos para lograr un tono bronce ligero. Unte el dulce derretido sobre el pastel encerado con espátula. Coloque la mitad del pastel en un lado de la "tortita" del taco. Piegue la concha y refrigere hasta que esté bien firme. Retire el papel encerado. Con la boquilla 10, trace una línea de glaseado de chocolate sobre el pastel.

Coloree el coco de color naranja y verde en la bolsa plástica; reserve algo de blanco para el "queso". Espolvoree el coco sobre el pastel, añada las cerezas. 1 porción cada uno.

*Usted puede usar el glaseado Wilton decorativo en tubo en chocolate y el juego de anillos acopladores, p. 114



9



11



13



11



11



11

a carrusel de magdalenas

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 21, p. 108
- Colores:** Amarillo limón*, amar. dorado*, p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Juego de corona de pastel con carrusel, p. 136; papelititos de hornear con aluminio dorado, p. 124; Cake Sparkles rojos, p. 126; decoraciones de gaseados de colores de arco iris, p. 126; mentas estrelladas, chocolatecitos recubiertos de gelatina, anillos de gelatina (cortados en mitades)

*se cambian para lograr el tono deseado

Hornee 18 magdalenas en papelititos de hornear. Hornee un movimiento inverso de concha con la boquilla 21, glasee las 6 magdalenas, espolvoree con gaseados de colores y colóquelas en posición. Glasee las 12 magdalenas restantes en color blanco. Espolvoree los Cake Sparkles, colóquelas en la bandeja y añada una línea en zigzag en la mitad interior con la boquilla 21. Coloque las mentas, sujete las mitades de los anillos de gelatina con una pequeña cantidad de gaseado. Ensamble la corona del carrusel y colóquelo en posición. Da 1 porción cada una.

b dales una sonrisa

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 3, 20, p. 108
- Colores:** Amarillo limón, azul real, negro, p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Papelititos estándar tipo balón para hornear, p. 124; bolos de chicle

Glasee la isla de la "boca" con espátula. Haga las estrellas con la boquilla 20, el mensaje con la boquilla 3. Coloque los ojos con bolas de chicle blanco, la nariz con bola de chicle rojo. Haga los ojos con puntitos con laboquilla 3. Da 1 porción cada una.

c el médico en casa

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 1, 3, 5, 47, p. 108
- Colores:** Marrón, color cobre (tono ligero de piel, negro, p. 115)
- Receta:** Gaseado de man-tequilla, p. 92
- También:** Tazas blancas estándar de hornear, p. 124; dulce de barquilla; dulce en disco

Glasee la isla magdalena. Haga la nariz: use la boquilla 5 y fuerte presión, haga una línea de gaseado en el centro de la magdalena.

En cada lado, haga una línea más pequeña de gaseado. Déle forma con un dedo bañado en maicena. Haga los lentes en trenza con la boquilla 1 y los ojos con puntitos, aplane con un dedo bañado en maicena. En la frente, haga una banda suave de gaseado con la boquilla 47. Añada las cejas y el bigote en cuerda con la boquilla 3. Coloque el dulce en barquilla y añada el mensaje con la boquilla 1. Da 1 porción cada una.

d una cura segura

- Molde:** Hogaza pequeña, p. 170
- Boquillas:** 1D, 2, p. 108
- Colores:** Durazno cermosa, cobre, (tono ligero de piel), p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Papelititos de hogaza pequeña de papel dorado, p. 124

Glasee liso el pastel. Usando el lado liso de la boquilla 1D arde, recubra el área del centro. Cubra con puntitos hechos con la boquilla 2. Da 1 porción cada una.

e su enfermera favorita

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 1, 2, 28, 5, 13, p. 108
- Colores:** Naranja, rojo-rojo, negro, cobre (tono ligero de piel), p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Las papelititos estándar Huggable Hearts para hornear, p. 124

Glasee lisa la parte superior de la magdalena. Haga el cable con un movimiento aremolinado en forma de "y", añada la banda con el lado liso arriba de la boquilla 28 para la cofa. Usando la boquilla 5, haga en punto los ojos, las mejillas y la nariz, déle forma con un dedo bañado en maicena. Añada las pupilas en puntito con la boquilla 1. Haga en rosario los labios y la cruz en la cofa con la boquilla 2. Añada

una línea en zigzag modificada sobre los labios con la boquilla 1. Da 1 porción cada una.

f envejeciendo con gusto

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Colores:** Negro, p. 115; Avego de 4 colores de dulce, p. 118
- Dulce:** Sobre la cocina, p. 118 Candy Melts***, blanco (necesita 1 paquete), p. 118
- Receta:** Gaseado de mantequilla con chocolate, p. 92
- También:** Mangas desechables para decorar, p. 112; papelititos estándar para hornear de papel dorado, p. 124

**Marca del revestimiento de confitería

Moldee el dulce usando el método de "pintura" (p. 104). Para obtener el color gris, coloree el dulce derretido con pequeñas cantidades iguales de color azul y rojo de dulce. Para obtener el color verde, coloree el dulce derretido con color azul y amarillo de dulce.

Glasee lisas las magdalenas con color de gaseado negro añadido al gaseado de mantequilla con chocolate. Con dulce derretido en una manga desechable cortada para decorar, haga los puntitos las serpientes en las coronas de la magdalena, Coloque el dulce. Cada una da para 1 porción.

g ¡vean a un osito!

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 2, 14, p. 108
- Colores:** Amarillo limón, rosado, azul cielo, p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Juego de seis piezas de velas de osa, p. 129; papelititos blancos estándar para hornear, p. 124

Glasee lisa la parte superior del pastel. Coloque la vela del oso. Use la boquilla 14 para hacer el diseño de manta con estrellas. Añada el margen corrido con la boquilla 2. Haga los puntitos en la parte superior de la boquilla 2 sobre la parte superior del pastel. Da 1 porción cada una.

h hamburguesas y cerveza

- Molde:** Hogaza pequeña, p. 170
- Boquillas:** 3, 5, 301, p. 108
- Colores:** Marrón, verde hoya, rojo, amarillo, p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Velas de botella de cerveza de cuello largo, p. 129; papelititos de hogaza pequeña con papel aluminio rojo, p. 124; galletas de barquilla de vainilla, coco rayado.

Glasee liso el pastel. Haga líneas con la boquilla 301. Para colorear el coco, colóquelo en una manga plástica. Añada lentamente gotas de color de gaseado y agite hasta alcanzar el tono deseado. Coloque el barquilla de vainilla sobre el pastel y sujete la "lechuga" de coco con una pequeña cantidad de gaseado. Para la hamburguesa, haga un punto grande con gaseado usando la boquilla 5. Añada el queso y el tomate con la boquilla 3. Corone con barquilla y coloque la vela. Da 1 porción cada una.

i ¡complaciendo con la paleta!

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 1, 12, p. 108
- Colores:** Marrón, p. 115; transparente, verde rojo, azul, amarillo, gelés naranja de decoración, p. 114
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Papelititos estándar tipo balón para hornear, p. 124; trenzas de regal-negro.
- Glasee ligeramente lisa la magdalena. Haga la paleta con la boquilla 12, dejando el orificio centro para el pincel. Añada "pintura" en gel. Coloque el pincel de regal-negro; haga las cerdas con gel transparente. Da 1 porción cada una.

j ¡magdalena stanley!

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 1, 3, p. 108
- Colores:** Negro, rojo-rojo, p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Papelititos estándar para hornear tipo hockey, p. 124; decoraciones de gaseado tipo hockey, p. 125.

Glasee lisas las magdalenas. Haga una línea central y un círculo con la boquilla 3 alíse con un dedo bañado en maicena. Coloque las decoraciones de gaseado. Añada las marcas de patin con la boquilla 1. Da 1 porción cada una.

k ¡el hit ganador!

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 1, 16, p. 108
- Colores:** Rojo, amarillo limón, negro, azul real, p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Juego de 6 piezas de bates de béisbol, p. 130; papelititos para hornear tipo béisbol, p. 124; bolas blancas de chicle.

Glasee lisa la magdalena. Cubra el área estrellada con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga el mensaje y las líneas de movimiento con la boquilla 1. Coloque la vela y la bola de chicle; haga las líneas en la bola de chicle con la boquilla 1. Da 1 porción cada una.

l el héroe del fútbol

- Molde:** Estándar para muffins, p. 171
- Boquillas:** 1, 3, 5, 16, p. 108
- Colores:** Cobre (tono ligero de piel), azul real, verde kelly, marrón, negro, p. 115
- Receta:** Gaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Papelititos para hornear tipo fútbol, p. 124; decoraciones de gaseado tipo fútbol, p. 125

Glasee lisas las magdalenas. Haga las estrellas con la boquilla 16 para el casco, recubra para hacer crecer el área. Haga los ojos y la boca en trenza con la boquilla 1, añada la nariz en punto con la boquilla 5. Haga la máscara facial con la boquilla 3. Coloque la decoración de gaseado y haga los dedos en rosario con la boquilla 5. Da 1 porción cada una.

**Para pequeñas cantidades de color, usted puede usar el gaseado Wilton en tubo decorativo y el juego de anillos acopladores, p. 114

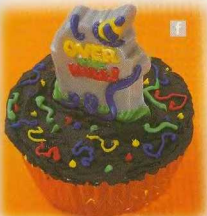




b



d



f



h



i



g



j



k



l

a recogiendo la abundancia

Molde: Decorator Preferred® 22.5 x 7.5 cm de contorno, p. 164
3, p. 108

Boquilla: Marfil
Colores: Marfil, marrón, verde moho, naranja, azul real, amarillo dorado, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Rolled Fondant listo para usar (1 pág.), Alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; juego de pinceles de decorador, p. 119; triángulos de pergamino, 20 cm; espátula en punta, p. 112; toallitas de papel

*Nota: Se agregó marfil a todos los colores para lograr los tonos atenuados mostrados.

Prepare el pastel para el rolled fondant (p. 92). Cubra con fondant y alise con los Alisadores Easy-Glide. Reserve el fondant sobrante en la bolsa plástica para hacer el borde.

Coloque el estencil sobre el pastel. Usando el glaseado de mantequilla en la manga de pergamino con la abertura cortada al tamaño de la boquilla 3, rellene el diseño con los colores apropiados. Alise con la espátula en punta. Retire cuidadosamente el estencil.

Sumerja las toallitas de papel arrugadas en los glaseados coloreados y páselas como esponja en los lados del pastel. Grabe el mensaje con la boquilla 3. Haga la banda del sombrero en cuerda con la boquilla 3 y los rasgos faciales en punto y cuerda con la boquilla 3.

Amase el fondant sobrante en dos trozos de 0.6 x 68.5 cm de largo. Unalos torciéndolos para formar la cuerda. Cepille el borde inferior del pastel ligeramente con agua; coloque la cuerda contra el pastel. 17 porciones.

b un torbellino de hojas

Molde: Molde estándar para muffins, molde para minimuffins, p. 171

Boquilla: 2110, p. 109

Color: Amarillo dorado, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Papelitos para hornear de hojas de gran colorido, decoraciones de glaseado de hojas, sprinkles de hojas, p. 184

Comenzando en el centro de la magdalena, aplique la boquilla 2110 con un movimiento circular. Añada los Sprinkles y coloque las decoraciones de glaseado.

c ¡las hojas se hacen manjares!

Cortadores: Juego de cortadores de hojas, p. 186

Boquilla: 2, p. 108

Colores: Naranja, amarillo dorado, marrón, p. 115

Receta: Galleta para esprimir, p. 103; glaseado de flujo de colores, p. 101

También: Mezcla de flujo de colores, p. 114; Cake Sparkles™ de color naranja, rojo, amarillo y marrón, p. 126; triángulos de pergamino, p. 112

Coloree una porción de masa de galleta para estirar con colores de glaseado. Recorte las formas. Coloque las Cake Sparkles en una bolsa plástica para sandwich y aplástelas con un rodillo de amasar; espáralas sobre las galletas recortadas. Recorte las formas de la masa restante sin colorear. Hornéelo todo y déjelo enfriar.

Decore las galletas: Usando la boquilla 2, trace un contorno con el glaseado de flujo de colores sin diluirlo; aclare el glaseado y viértalo (p. 101). Esparza las Cake Sparkles mientras el glaseado está todavía húmedo.

d ¡montones de brownies!

Molde: Molde de hoja de arce Maple Leaf Singles™, p. 188

Boquillas: 3, 16, p. 108

Colores: Amarillo dorado, verde moho, naranja, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92; receta o mezcla favorita de brownie

También: Cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159

Hornee y deje enfriar la brownie. Haga las nervaduras de la hoja con la boquilla 3. Cubra la hoja con estrellas hechas con la boquilla 16. 1 porción cada una.

e pastel totalmente americano

Molde: Pastel de manzana, p. 172

Receta: Receta de pastel favorito de manzana con doble corteza

También: Libro de patrones del 99 (patrón de hoja, p. 105; azúcares decorativos de color rojo y verde, p. 125; juego de herramientas de repostería, p. 116; cepillo de repostería)

Prepare el pastel de manzana con una corteza superior sólida; reserve una porción de corteza. Usando el patrón, corte la hoja de la corteza reservada. Grabe las nervaduras en la hoja con la herramienta de vetear. Prensé los bordes de la corteza del pastel con los dedos. Cepille la parte superior de la corteza de pastel y la galleta de hoja con mezcla de huevo (1 huevo mezclado con 1 cucharada de agua) y espolvoree con azúcar roja y verde. Coloque la hoja en el pastel y hornée según la receta.



feliz recolector

Molde: Espantapájaros, p. 186

Boquillas: 2, 3, 10, 16, 18, 47, 352, pp. 108-109

Colores: Marfil, mamón, violeta, verde moho, rojo-rojo, negro, naranja, amarillo dorado, azul lavanda, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pastel, papel aluminio
Fanci-Foil, p. 159

NOTA: Reserve una pequeña cantidad de glaseado blanco (suficiente para el blanco de los ojos), seguidamente colórelo de marfil el resto del glaseado antes de añadir colores específicos al glaseado para lograr los tonos atenuados.

Glasee lisos los lados y el área de segundo plano del pastel. Trace el sombrero, la cabeza, el cuerpo, las frutas con cuerdas hechas con la boquilla 3. Cubra la cara, los overoles, la camisa, sombrero, la banda en el sombrero, la fruta con estrellas hechas con la boquilla 16. Haga los ojos, las pupilas, la nariz, la corbata alrededor del cuello, debajo del área del sombrero y el parche del codo (áliseo todo con un dedo bañado en maicena). Haga la boca, las cejas y las costuras en la cara y el codo con la boquilla 2. Haga puntos con la boquilla 3 en el parche del codo; añada el botón en punto en los

overoles; el nudo de la corbata. Cubra la cesta con diseño de cestería con el lado liso para arriba de las boquillas 18 y 47. Haga el borde en la cesta y el fondo del pastel en cuerda con la boquilla 18. Haga las uvas en bola con la boquilla 10 y las hojas con la boquilla 352. Añada las manos de paja en estrellas corridas con la boquilla 16. 12 porciones.



boo



a hechos el uno para el otro

Molde: Barra pequeña, p. 170

Boquillas: 1, 5, 6, 16, p. 108

Colores: rojo-rojo, verde hoja, negro, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: gotas violeta de especios

*Coloree el glaseado con pequeñas cantidades de negro para crear matices de gris claro y oscuro.

Glasee lisas las hogazas pequeñas. Con la boquilla 6 haga los ojos, las mejillas, la nariz y las cejas (aplane y alise con un dedo bañado en maicena). Haga los labios con la boquilla 5.

Agregue los puntos de las pupilas, la boca y la cicatriz con la boquilla 1. Haga el cabello en zigzag con la boquilla 16. Coloque las gotas de especios. Da para 1 porción cada una.

b ¡di no a los cuervos!

Molde: Molde Jack-O-Lantern, p. 186; Single! Molde redondo de 7,6 cm, p. 169

Boquillas: 1, 3, 5, 13, 1270, p. 108-111

Colores: naranja, marfil*, marrón*, negro, amarillo dorado, p. 115

Cortagalletas: Juego de 5 piezas corrugadas (Crinkle) tamaño bocado, p. 120

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Cortón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; espátula de ángulo pequeña, p. 112; fondant en rollo listo para usar (se necesita 1 caja) p. 116.

*Combine una pequeña cantidad de marfil con negro para lograr el matiz deseado.

Hornee y deje enfriar el pastel, recorte el tallo del pastel Jack-O-Lantern y aplique el glaseado con la espátula. Pegue el pastel redondo para el sombrero; glasee liso. Haga el ala del sombrero con volantes y el collar de tres volantes usando la boquilla 1270.

Prepare el fondant en rollo listo para usar y usando los cortadores corrugados, recorte los ojos, la nariz y las mejillas y colóquelas sobre el pastel. Corte una banda de adorno de 1,27 cm de ancho y colóquela sobre el sombrero y el cuello. Añada las estrellas corridas para la paja con la boquilla 13.

Con la boquilla 5 haga la boca y las cejas; agregue costuras con la boquilla 1 y líneas curvas en las mejillas con la boquilla 3. 00 porciones.

c ¡me derrito!

Molde: Juego de 2 piezas Stand-Up Jack-O-Lantern, p. 187

Boquillas: 8, 10, 89, p. 108

Colores: Verde hoja, negro, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Libro de patrones "99 (el patrón de mano de bruja)", p. 105; fondant listo para usar con sabor a chocolate (hacen falta 2 paquetes), p. 116; espiga plástica, p. 160; cartones para pastel (hacen falta cartones de 33 x 48 cm), papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; espátula ahusada, p. 112; cuadritos de goma, sombrero de bruja tamaño infantil.

Hornee y deje enfriar el pastel. Glasee lisa y redondee la parte frontal del pastel, con forma similar a una cabeza. Para la nariz, corte la espiga plástica a 7,6 cm (3") y recorte un extremo en forma de punta. Con la boquilla 10, acumule más glaseado alrededor de la cabeza para cubrir la nariz y formar la barilla.

Con la boquilla 8, haga las filas verticales de glaseado para cubrir la cabeza; alise con una espátula ahusada y seguidamente con un dedo bañado en maicena. Empuje el glaseado en el área de la boca.

Bahe sus dedos en maicena y tire hacia abajo del glaseado para darle el aspecto de "derretido". Haga marcas adicionales de goteo con la boquilla 8. Marque el contorno de la mano con un paillón. Haga los dedos con una boquilla 10, añada las arrugas en los nudillos con la espátula ahusada. Coloree de negro dos paquetes de fondant. Enrolle trozos tamaño guisante para las uñas, modele y

pegue. Corte un trozo de fondant para que entre en la boca. Pegue la goma para los dientes. Haga los labios en cuerda con la boquilla 8; añada las verrugas con la boquilla 8. Forme pequeñas tiras de fondant para los párpados.

Divida el fondant restante en 5 pedazos. Amáselos para adelgazarlos y cuélguelos por el área del cuello para crear el efecto de "derretido".

Haga el cabello y las cejas con la boquilla 89.

Añada el sombrero. 12 porciones.

d ¡qué te hace temblar!

Molde: Tumbo en la colina, p. 187

Boquillas: 2, 28, 3, 4, 7, 13, p. 108

Colores: Negro, naranja, violeta, verde hoja, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseados de mantequilla con chocolate p. 92

También: Libro de patrones "99 (patrones de persianas, ventanas, esqueleto)", p. 105; barras de galletas, p. 121; cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; juego de 12 piezas Jack-O-Lantern (se usan cortadores de murciélagos y cráneos), p. 188; mezcla de flujo de colores, p. 114

Haga las persianas con flujo de colores con al menos 48 horas de antelación antes de servir el pastel. Dibuje los patrones de persianas con la boquilla 2, vierta el glaseado de flujo de colores (ver p. 00). Déjelo secar.

Coloree el glaseado de mantequilla con chocolate con el color de glaseado negro y glasee lisos la coronilla y los lados del pastel.

Dibuje los patrones de ventana y esqueleto sobre la coronilla del pastel. Usando la boquilla 4, haga el área de la ventana, alise con una espátula o con un dedo bañado en maicena. Añada la tela de araña con la boquilla 4.

Cubra la parte inferior y el arco en la coronilla del pastel con ladrillos de banda de lados lisos con la boquilla 28. Grabé el murciélago y el cráneo en la coronilla del pastel usando cortagalletas. Dibuje el murciélago con la boquilla 3, llénelo con la boquilla 13 en estrellas; añada los rasgos faciales con la boquilla 3. Llène el cráneo usando la boquilla 7, alise con un dedo bañado en maicena. Haga los huesos con la boquilla 7, añada los ojos con la boquilla 4 y los dientes con la boquilla 1.

Coloque las persianas sobre el pastel*. Corte las barras de galleta y resérvalas en el pastel para dar soporte a las persianas.

Usando la boquilla 4, haga las manos en las persianas; añada los dedos con la boquilla 4. Añade un mensaje en zigzag con la boquilla 5; recubra con la boquilla 1. 12 porciones.

*Nota: Puesto que el glaseado de murciélago desmenuja el flujo de colores, colóquelo en un trozo de envoltura plástica cortado a la medida, téñalo de azúcar o mini-marisco.





a motel luna llena

Molde: Molde Decorator Preferred® cuadrado de 25 cm (10"), p. 165; redondo de 20,32 cm (8"), p. 167

Colores: Verde hoja, verde kelly, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Molde para galletas Haunted House, p. 187; placa separadora cuadrada de 17,27 cm (7"), p. 162; bolas decoradas desechables, p. 112; decoraciones con glaseado de escoba de bruja y casa de calabaza, p. 189; Candy Melts® - Blanco (fueron falta 2 bolas), p. 118; kit de colores de caramelos de 4 piezas, p. 119; cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; regaliz negro

*revestimiento de repostería de marca

Enfrie el molde vacío de galletas en el refrigerador durante 3 horas al menos.

Hornee y deje enfriar el pastel cuadrado. Glasee los lados; coloque la placa separadora sobre la coronilla y glasee con espátula, dejando aproximadamente un área de 8,8 x 1,2 cm (3-1/2 x 1/2") sin glasear para sostener las placas de caramelo; póngalo a un lado.

Para hacer la luna de placa de caramelo: derrita 1 bola de Candy Melts según las instrucciones del paquete y colorea de amarillo. Vierta en un molde redondo de 20,3 cm (8") y refrigere hasta que esté firme. Sáquelo del molde y póngalo a un lado.

Cómo hacer la casa de placa de caramelo: derrita 1 bola de Candy Melts, colorea cuatro cucharadas de amarillo, 4 cucharadas de azul y 5 cucharadas de negro (mezcle juntos el azul con el rojo para lograr el negro). Colorea el resto del caramelo con el color naranja. Con el caramelo derretido en las bolas cortadas, cubra las áreas con azul, amarillo y negro; refrigere hasta que esté bien firme (al menos media hora). Vierta el caramelo derretido naranja el molde y refrigere nuevamente hasta que esté bien firme. Sáquelo del molde y dibuje los contornos de la casa en negro.

Escriba el mensaje en la placa de luna. Recorte la casa inferior de la luna y péguela a la placa en la parte inferior del pastel con caramelo derretido. Pegue la casa de la misma manera.

Usando puntos de glaseado, coloque las decoraciones de glaseado y el regaliz en el pastel. Con la boquilla 233, añada la hierba en el borde inferior y las decoraciones de glaseado de los bordes. 25 porciones.

B barriendo las hojas

Molde: Molde Decorator Preferred redondo de 25 cm (10"), p. 165

Boquillas: 18, 12, 131, p. 108

Colores: Amarillo limón, amarillo dorado*, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Plantilla de calabaza y hojas, p. 189; Cake Sparkles™-naranja, verde, arco iris p. 126; cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; cubierta de pastel de bruja loco (Wacky Witch Cake Topper), p. 189

*Combine los colores para lograr el matiz deseado. Glasee la coronilla del pastel, dejando los lados esponjosos. Una vez que el glaseado quede firme (en aproximadamente 10-15 minutos), coloque las plantillas y rellene con los Cake Sparkles que han sido triturados finamente entre hojas de papel encerado, usando un rodillo de amasar.

Con la boquilla 12 haga el borde inferior de banda y recubra con estrellas usando la boquilla 18, agregue las chispas. Haga el borde de la coronilla con flores estrellas con la boquilla 131. Coloque la cubierta de pastel. 24 porciones.

c toma tu hoja!

Cortadoras: Circulo de perimetro de tamaño estándar, p. 120; Juguete geométrico tamaño bocado, p. 120

Receta: Galleta Roll-Out Cookie, p. 103

También: Plantilla de calabaza y hojas, p. 188; Cake Sparkles™-color naranja, verde, arco iris, p. 126;

Recorte las galletas grandes y pequeñas. Coloque la plantilla sobre la galleta y colóquela en las Cake Sparkles. Hornee y déjelas enfriar.

d ja toda marcha para Halloween!

Molde: Haunted Pumpkin p. 186

Boquillas: 2A, 3, 4, 5, 12, 18, 21, p. 108

Colores: Violeta, naranja, negro, verde hoja, amarillo dorado; rojo-rojo, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Gel de decoración de tubo verde, p. 114; libro de patrones '99 (patrón de sombrero), p. 105; cartones para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; troncos de galleta salada

Glasee losos los lados y el fondo del pastel. Dibuje el fantasma, el caldero y los ojos con la boquilla 3. Llene los ojos y añálos con un dedo barba de maicena. Añada las pupilas con la boquilla 4. Dibuje la barba con la boquilla 4. Cubra el fantasma con la boquilla 12 en estrellas.

Usando el patrón, corte el sombrero del cartón para pasteles y cubra con papel aluminio. Dibuje el ala del sombrero en el pastel con la boquilla 3. Llene con estrellas usando la boquilla 18. Coloque el sombrero (dile soporte a la parte posterior del glaseado adicional). Cubra el sombrero, la banda del sombrero y el calderón con la boquilla 18 en estrellas. Haga los bordes en el caldero con la boquilla 2A. Haga las burbujas y las salpicaduras de brebaje con la boquilla 12, alise con un dedo bañado en maicena. Haga la tira, el mensaje y los adornos con la boquilla 21. Haga la tira, el mensaje y los reales de puntos con la boquilla 5.

Inserte los troncos de galleta salada en la parte inferior del caldero. Aplique con espátula la bolsa con franjas en color rojo, amarillo y naranja; haga las llamas de estrellas con la boquilla 21. Haga el borde inferior de las estrellas con la boquilla 21. Resalte las salpicaduras de brebaje con el gel decorativo. 12 porciones.

e caldero cacareante

Molde: Molde muffin estándar, p. 171

Molde: Molde de caramelo Jack O'Lantern,

p. 118; Juguete de 4 piezas de colores de caramelo, p. 119; Candy Melts® - blanca, chocolate oscuro, naranja (se necesitan dos bolas para cada uno), p. 118; bolas decorativas desechables, p. 112; calderón de bruja, serpientes Mylar®, snacks de maíz de forma triangular, poliestireno

*revestimiento de repostería de maraca

Para hacer el sombrero de la bruja: Vierta el caramelo derretido en la cara inferior del molde muffin (aproximadamente 3 mm (1/8") de

espesor). Refrigérela hasta que esté bien firme. Sumérjala los snacks de maíz en caramelo derretido; póngalos a secar en posición vertical sobre el papel encerado. Una vez que estén secos, dibuje el pequeño anillo de caramelo derretido en la base para el ala del sombrero y pegue el pico del sombrero. Deje secar.

Moldee el caramelo usando el método de "pintura". Refrigérela para darle firmeza. (Nota: quizá usted prefiera recortar la parte superior del nivel de la cabeza con un cuchillo bien afilado. Así logrará pegar los sombreros con mayor facilidad.) Con el caramelo derretido en la bolsa cortada, haga el pelo y la nariz de la bruja. Pegue el sombrero a la cabeza inmediatamente después de hacer el cabello. Inserte las barras de chupete en poliestireno para dar firmeza.

Corte el poliestireno para amoldarlo al caldero. Coloque los serpientes y chupetes. Da para 1 porción cada uno.





a pánico con los espíritus burlescos!

Molde: Molde estándar para muffin, p. 171
Boquillas: 3, 8, 20, p. 108-109
Colores: Violeta, amarillo limón, negro, p. 115
Receta: Gaseado de mantequilla, p. 92
También: Tazas estándar para hornear calabaza luminosa, p. 188; cartón para pasteles, papel de aluminio Fancy-Foil, p. 159

Glasee lisa el área de la boca del pastel de copa con la espátula. Cubra el resto del pastel con estrellas hechas con la boquilla 20. Haga los ojos con la boquilla 8 (áliseles con un dedo bañado en maicena), haga las pupilas con puntos con la boquilla 3 y las cejas en cuerda con la boquilla 3. Da para 1 porción cada uno.

b franki está nervioso!

Molde: Molde Jack-O-Lantern para delicias con galletas (Cookie Treat), p. 188
Boquillas: 2, 7, 14, p. 108
Color: Verde hoja, p. 115
Receta: Gaseado de mantequilla, p. 92
También: Glaseado de decoración en tubo negro, p. 114; juego de 4 piezas de anillos acopladores, p. 114; bastones de delicia en galleta, p. 121; bollos con dulces de Halloween, p. 188; galletas negras de especias, chocolates con capa verde de caramelo.

Hornee y enfríe las galletas en los bastones siguiendo la receta que viene en el empaque del molde. Glasee lisa la galleta. Haga los ojos con la boquilla 7 (álise con el dedo bañado en maicena), añada las pupilas con la boquilla 2. Haga la boca con la boquilla 2. Dibuje el pelo y llénelo con la boquilla 14; repita hasta formar toda el área. Fije la nariz de caramelo y las galletas negras de especias. Da para 1 porción cada uno.

c caldero de caramelo

Molde: Molde mini-pelota, p. 177
Boquilla: 18, p. 108
Colores: Amarillo limón, negro, p. 115
Receta: Gaseado real, p. 92
También: Candy Melts, Lt. Cocoa (2 pks.), p. 118; bolas decorativas desechables, p. 112; juego de 3 piezas de pinceles de decorados, p. 119; imagen divertida de Feliz Halloween, p. 188; merengue en polvo, p. 114; caramelos surtidos, bastones de galleta salada.

Combine los colores de caramelo azul y rojo con Candy Melts para lograr el color negro.
 Moldee los calderos en cavidades del molde, usando el método de conchas de caramelo (p. 104). Refrigere para dar firmeza y sáquelo del molde.
 Coloque el caldero con el extremo abierto hacia arriba. Usando una bolsa con franjas aplicadas con pinceles (p. 93) en rojo, amarillo y naranja, forme un anillo alrededor de la base con una boquilla 18. Con la boquilla 18 haga las llamas que salen del anillo. Rampa las barras de galleta salada en cuartos y mitades; inserte. Llene el caldero con caramelos, coloque el pico. Da para 1 porción cada uno.

d vestido para estremecer

Molde: Molde de fantasmas Singles™, p. 186
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Decoraciones de glaseado, p. 189; decoraciones de espolvoreo de Halloween (Halloween Sprinkle Decorations) (se usa el color naranja), p. 189; gotas de especias púrpura y negro y puntas de caramelo blanco.

Glasee el pastel. Presione los sprinkles sobre los lados del pastel. Corte las gotas de goma para formar la corbata de lazo y la boca, colóquela en el pastel. Añada los puntos de caramelo para la nariz y los ojos. Coloque la decoración del glaseado. Da para 1 porción cada uno.

e ¡no hay descanso para el malvado!

Molde: Molde Singles™ Jack-O-Lantern, p. 187
Boquillas: 1, 4, 16, 129, p. 108-111
Color: Verde hoja, negro, naranja, rojo-rojo, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cartones para pastel, papel de aluminio Fancy-Foil, p. 159; grandes bolas blancas de chicle, bolas pequeñas de chicle de color amarillo, postillas grandes de chicle de color negro, miel de maíz.

Glasee lisa el área de los ojos en el pastel. Cubra el pastel con estrellas formadas con la boquilla 129. Añada el cabello con la boquilla 16.

Coloque las bolas de chicle para los ojos y la nariz; miel de maíz para los colmillos. Haga las pupilas con la boquilla 4; las líneas onduladas de los ojos inyectados con sangre con la boquilla 1.

Forme cuernos amasando las pastillas de chicle. Colóquelas en la cabeza. Da para 1 porción cada uno.

f galletas con efectos especiales

Cortadoras: Juego Spritz de 13 piezas para galletas, p. 121

Colores: Geles de decoración de tubo en colores naranja y negro, p. 114

Receta: Receta Spritz para galletas

Hornee y deje enfriar las galletas. Decore con la gelatina en manga. Para lograr un control más preciso sobre la decoración, oprima el gel dentro de una bolsa de pergamino sin cortar, corte una pequeña abertura y decore. Da para 1 porción cada uno.



scary harry

Molde: Moldes Singles™
Jack-O-Lantern
p. 187
Colores: 4, 18, p. 108
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cortones para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; discos de caramelo, miel de maíz, regalaz en tiras negras, bola grande de chicle de color amarillo, bola pequeña de chicle de color verde.

Cuba el área del rostro con estrellas formadas con la boquilla 18. Añade el cabello con la boquilla 18. Coloque las bolas grandes de chicle para los ojos, la bola pequeña de chicle para la nariz, el regalaz para la boca, el caramelo de maíz para los cuernos y los caramelos en discos para las orejas. Forme las pupilas con puntos usando la boquilla 4 (aplane y alise con un dedo bañado en maicena). Da para 1 porción cada una.

fuera de su calabaza!

Molde: Molde Mini Pumpkin, p. 187
Colores: 4, 21, p. 108
Receta: Naranja, negra, p. 115
También: Cortones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; bolas grandes de chicle de color blanco (hacen falta 2), bola pequeña de chicle de color rojo (hace falta 1), goma grande verde de especias.

Glasee lisa el área de los ojos y la boca. Cubra el resto del pastel formando estrellas con la boquilla 21. Coloque los ojos con las bolas grandes de chicle, la nariz con el chicle pequeño y el tallo con gota de especias. Haga las pupilas con la boquilla 4 (aplane y alise con un dedo bañado en maicena). Da para 1 porción cada una.

muffins monstruos y mantequilla

Molde: Molde pequeño Jack-O-Lantern, p. 187
Boquilla: 3, p. 108
Colores: Naranja, p. 115; glaseado en tubo negro, p. 114
Receta: Muffins de pan de maíz, p. 103
También: Juego de 4 piezas de empujadores, p. 114; arañitas de papel, p. 112; molde de dulce de casa embrujada; mantequilla.

Hornee los muffins según las instrucciones de la receta y déjelos enfriar. Haga los rasgos faciales con un tubo de glaseado negro con la boquilla 3. Suavice la mantequilla, colóquela en la bolsa de pergamino y exprímala para verterla en los moldes del dulce. Congele durante aproximadamente 15 minutos, déle vuelta y sáquelo. Conserve el refrigerado hasta que desee servirlo. 1 porción cada uno.

un pop para momia

Molde: Molde redondo para delicia de galleta, p. 123
Colores: 3, 7, 46, p. 108
También: Verde hoja, rojo-rojo, negro, p. 115
Barras de galletas de 15.2 cm (6"), p. 123; bolas de dulces en forma de calabazas, p. 188; decoraciones de glaseado de araña, p. 189; glaseado de mantequilla de decorador listo para usar, p. 114

Hornee y enfrie las galletas en las barras. Glasee lisa el área de los ojos. Haga las cuerdas laterales lisas con la boquilla 46 para los vendajes, alternando las secciones. Usando la boquilla 7, haga los puntos blancos, seguidamente puntos rojos más pequeños para los ojos; añada las pupilas con puntos negros usando la boquilla 3. Dé palmaditas con un dedo bañado en maicena. Fije la decoración de glaseado de araña con un punto de glaseado. Déjelo reposar antes de colocarlo en la bolsa de dulces. Da para 1 porción cada una.

ki di "ahhhh"

Molde: Mini Ghost, p. 187
Boquillas: 2, 2A, 7, 10, 18, p. 108
Colores: Verde hoja, rojo navidad, amarillo limón, negro, p. 115
Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92
También: Cortones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; cuadritos de chicle,

puntos de dulce negros o anaranjados.

Glasee lisos los lados y el área de la boca. Cubra el resto del cuerpo con estrellas formadas con la boquilla 18. Coloque los cuadritos de chicle para los dientes; recubra las manos varias veces para añadir dimensión.

Haga la lengua con la boquilla 2A, haciendo primero una línea, después una segunda línea junta a la primera. Haga los ojos con la boquilla 10, las pupilas con la boquilla 2.

Haga el borde inferior con la boquilla 7; añada las velas. Da para 1 porción cada una.

fantasmitas y leche

Estampillas: Fantasma, murciélago, araña, Jack-O-Lantern, p. 188
Colores: Amarillo limón, naranja, violeta, verde hoja, negro, blanco, p. 115
Recetas: Galleta de mantequilla, p. 103; glaseado de mantequilla, p. 92
También: Manga aplicadora de gel, p. 114; juego de 3 piezas de pinceles de decorador, p. 119

Prepare la masa de galletas según la receta. Divídala en pequeños lotes. Amase formando bolas de 3.8 cm y grabe con estampillas siguiendo las instrucciones del empaque. Hornee y deje enfriar.

Coloree el gel de la manga y aplíquelo a las galletitas para decorar. Déjelo secar. Ponga las galletitas juntas en sandwich junto con varios colores de glaseado de mantequilla.



a estrella de maravilla

Molde: Treelette®, p. 190

Boquillas: 2, 4, 7, 10, 17, 102, 130, 225, 352, p. 108-111

Colores: Verde Kelly, rojo Navidad, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92

También: Libro de patrones 99 (patrones de escenas de Navidad y estrellas), p. 105; clavo de flores, No. 7, p. 113; merengue en polvo, p. 114; mezcla de flujo de colores, p. 114; mangas de parches, p. 112; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; manga plástica, terrones de azúcar o minimalvaviscos.

Haga las placas de flujo de colores al menos 48

horas antes. Usando los Patrones de Estrella y Navidad y el glaseado de flujo de colores, trace el contorno de los patrones con la boquilla 2. Una vez que estén secos, añada glaseado aclarado (ver p. 100). Haga extras para reponer los que se rompan y deje secar durante al menos 48 horas.

Anticipadamente, use el glaseado real y un poco de rojo Navidad para lograr el tono rosado y hacer las siguientes flores: 40 flores sueltas con la boquilla 225 y centros en puntos con la boquilla 2; 20 rosas con la boquilla 102 con bases hechas con la boquilla 7 y 20 rosas hechas con la boquilla 103 con bases hechas con la boquilla 10. Deje secar. Glasee lisos los lados y el área del tronco del árbol del pastel. Cubra el tronco del árbol con encaje Cornelli hecho con la boquilla 2. Haga en cordoncillo el borde del área del tronco con la boquilla 4. Cubra

el árbol con estrellas hechas con la boquilla 17. Coloque las rosas y las flores sueltas alrededor del borde inferior del pastel; añada hojas con la boquilla 352. Añada flores sueltas a la parte superior del pastel. Coloque las piezas hechas con flujo de colores.* 12 porciones.

*Puesto que el glaseado de mantequilla descompón el flujo de colores, colóquelo en un trozo de envoltura plástica cortado a la medida, terrones de azúcar o minimalvaviscos.

b mousse perfecto de poinsettia

Molde: Poinsettia®, p. 191

Color: Rosa, p. 115

Receta: Mousse de queso crema, p. 103

También: Cartón para pasteles, papel aluminio

Fanci-Foil, p. 159; relleno de pastel de cerezas (lata de 21 oz.), cerezas al marasquino, menta fresca

Recite el molde con grasa vegetal de cocina. Vierta aproximadamente 2 tazas de Mousse de queso crema en el molde. Déle golpecitos al molde para uniformar la mezcla. Añada 1/2 lata de relleno de pastel de cerezas a la mezcla restante de mousse. Vierta en el molde. Refrigere hasta que esté firme. Conserve el resto del relleno de pastel para adornar.

Ponga el mousse en la bandeja para servirlo; adorne con cerezas al marasquino y menta fresca. 16 porciones.



alegre pan de jengibre con acebo

- Molde:** Muñeco de jengibre tamaño boca, p. 191
2, p. 108
- Colores:** Verde Kelly, p. 115; glaseado blanco decorativo en tubo, p. 114
- Cortagalletas:** Holly Metal, p. 192
- Recetas:** Masa de estirar para galletas, p. 103; glaseado de mantequilla, p. 92; su receta favorita de galletas de jengibre.
- También:** Juego de anillos acopladores, p. 114; guapos verdes Sparkles para pastel, p. 126; juego de 3 pincelitos decorativos, p. 119; caramelos de menta, cinta rosada de 1/4 de pulg. (necesita 1-1/2 metro), aceite vegetal en spray.

Corte 24 hojas de acebo de la masa coloreada estirada para galletas. Use el extremo del pincel decorativo para hacer los entrantes de las venas en las hojas. Espolvoree con azúcar verde y "pinte" el azúcar en las venas con el pincel. Hornee y deje enfriar.

Prepare la receta de galletas de jengibre según las instrucciones. Rocíe el molde y optima la masa en las cavidades a medio llenar. Hornee y deje enfriar.

Haga los rasgos faciales con la boquilla 2 y dibuje en zigzag el cabello y los pies. Fije la corbata y sujétela con puntos de glaseado.

Coloque las galletas en la bandjeira, añada las mentas y los muñecos de jengibre. 1 porción cada uno.

es un chico de hielo!

- Molde:** Muñeco de nieve, p. 190
- Boquilla:** 1, p. 108
- Colores:** Verde Kelly, rojo Navidad, negro, p. 115
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Rolled Fondant listo para usar (necesita 1 paquete), p. 114; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159

Prepare el pastel para el rolled fondant. Cubra el cuerpo y la cara con fondant blanco. Con

el fondant restante, coloree la mitad de verde la otra de rosado (usando rojo Navidad) y una forma de bola de cerca de 3.8 cm (1-1/2") de diámetro en color negro. Amase estirando el fondant verde para el sombrero. Colóquelo sobre el pastel. Cortelo y coloque una banda negra de sombrero de 1/2 pulg. de ancho. Usando el fondo de cualquier boquilla grande, corte los círculos para los ojos, botones, mejillas.

Dé una forma de cono a la nariz. Amase una pequeña trenza negra para la boca. Coloque los rasgos faciales.

Corte una tira de fondant de 17.5 x 3.8 cm (7 x 1-1/2") para el área de la bufanda alrededor del cuello y dos trozos de 10.1 x 29.2 cm (4 x 11-1/2") para la mitad inferior de la bufanda. Colóquela. Amase estirando el fondant y córtelo en trenzas; colóquelo para los extremos de borde y las costuras de la bufanda.

Corte 2 hojas de acebo, usando el molde como una guía. Marque las venas con la boquilla 1 y añada bayas estiradas. Haga copos de nieve con puntas y trenzas usando la boquilla 1. 12 porciones.



a es la hora estelar de san nicolás

Molde: San Nicolás sonriente, p. 190

Boquillas: 5, 12, 21, p. 108-109

Colores: Rojo Navidad, rojo-rojo, cobre (tono ligero de piel), p. 115; glaseado decorativo marrón en tubo, p. 114.

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Juego de anillos acopladores, p. 114; juego de prensa de patrones favoritos de decorador (se usan los patrones pequeños y medianos de viña y volutas en C), p. 116; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159.

Glasee liso el pastel.

Grabe las volutas en C al azar en la barba. Grabe los patrones de viña para el bigote.

Cubra el borde del gorro y la borla con rosetas hechas con la boquilla 21.

Alise el área de la boca con una espátula; haga la lengua con la boquilla 5 (alise con un dedo bañado en maicena). Haga los ojos en punto con la boquilla 5; haga la nariz en punto con la boquilla 12.

Recubra los grabados de la barba y el bigote con conchas alargadas hechas con la boquilla 21. Usando la boquilla 21, haga las cejas con conchas alargadas. 12 porciones.

b vistiéndose de gala para navidad

Molde: Muñeco de pan de jengibre, p. 190

Boquillas: 2, 4, 6, 12, 18, 21, p. 108-109

Colores: Verde Kelly, p. 115; glaseados decorativos rojo y negro en tubo, p. 114

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Juego de payasos Derby pequeños (1 pag.), p. 136; Rolled Fondant de chocolate listo para usar (1 pag.), p. 116; alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; chocolates con capa de dulce, malvaviscos grandes, mentas en estrella.

Prepáre y cubra el pastel con rolled fondant (p. 92). Haga la línea curva con la boquilla 18 para trazar el contorno del muñeco de jengibre. Haga los ojos y la nariz en estrellas y la boca en cuerda con la boquilla 18. Añada el borde inferior en zigzag con la boquilla 18. Coloque los chocolates revestidos de dulce sobre el borde. Trace el contorno y haga la corbata de lazo con la boquilla 4; alise con un dedo bañado en maicena.

Vierta la figura de los chefs payasos (p. 102) usando las boquillas 2, 4, 6, 12 y 21. Haga el glaseado con la boquilla 4 sobre la parte superior de los envases de pintura de malvaviscos, uniformando con un dedo bañado en maicena. 12 porciones.



c ¡un angel glorioso!

Molde: Estrella, p. 174

Boquilla: 7, p. 108

Color: Azul real, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: *Cake Sparkles™ amarillos y azules (se necesita 1 paquete de cada uno), p. 126; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; estencil de pastel de ángel, p. 195.*

Antes de usar, triture finalmente las grapegas Cake Sparkles en una bolsa plástica de sandwich usando un rodillo de amasar. Póngalas a un lado.

Glasee fijo el pastel. Coloque el estencil en el pastel y espolvoree las grapegas Cake Sparkles trituradas en las áreas abiertas. Haga la parte superior en cuenta y los bordes inferiores con la boquilla 7. 12 porciones.

d salones engalanados

Molde: Molde Holiday House, p. 191

Boquilla: 1, 2, 5, 7, 13, p. 108-109

Colores: Azul real, verde Kelly, cobre (tono ligero de piel), amarillo dorado, p. 115

Recetas: Glaseados de mantequilla, chocolate con mantequilla, p. 92

También: *Libro de patrones 1999 (patrones de barandilla, escaleras y ventanos), p. 105; decoraciones de glaseado de escena del árbol de Navidad, p. 195; Cake Sparkles™ blancas, p. 126; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; gotas de especias, obleas planas de dulces.*

Marque el patrón de ventana con un palillo en el pastel sin glasear. Glasee el área de la ventana, seguidamente glasee el resto del pastel. Marque los patrones de la barandilla y las escaleras con un mondadientes. Trace las ventanas con la boquilla 2. También con la boquilla 2, haga la nieve y los copos de nieve. Glasee espolvoree el techo con una espátula; disperse las grapegas Cake Sparkles™. Añada la guirnalda en zigzag con la boquilla 13. Haga la barandilla y la escalera con la boquilla 7. También con la boquilla 7, añada la bola al final de la barandilla. Haga los pijamas en cuerda con la boquilla 5.

Coloque las obleas de dulce para los rostros de los niños. Haga los rasgos faciales en punto y en cuerda con la boquilla 1. Añada el cabello corrido con la boquilla 2.

Coloque las gotas de especias sobre el techo. Añada las decoraciones de glaseado. 12 porciones.





a fudge de navidad

Cortagalletas: Perímetro de estrella, árbol de Navidad, muñeco de jengibre-metal, bostón de azúcar, p. 193
Cocoa clara (necesita una bolsa), p. 118

Receta: Fudge de cocoa, p. 104
También: Decoraciones de grageas-- mezcla de árbol de Navidad, chochitos de Navidad blancos, rojos y verdes, cristal rojo, p. 194; grageas Sparkles de pastel-- blancas y rojas, p. 126; bolsas transparentes para galletas, p. 123; una lata de 14 onzas de leche condensada endulzada, spray vegetal para moldes, papel aluminio, cinta

Siguendo las instrucciones del empaque, ponga los Candy Melts en horno microondas a baja potencia hasta que se ablanden, añada leche y revuelva hasta mezclar bien. Ponga la mezcla a media potencia durante 2 a 3 minutos; revuelva hasta que el fudge adquiera un brillo.

Rocíe los cortagalletas con spray para moldes; coloque en una bandeja para galletas cubierta con papel aluminio y vierta la mezcla del fudge. Decore con grageas y sparkles; refrigere hasta que esté bien firme. 1 porción cada uno.



b pequeña poinsettia

Molde: Tart Singles™ 2 piezas, p. 168

También: Corteza prehecha de pastel, receta o mezcla favorita de pudín de vainilla, hojas frescas de menta, frescas, cáscara de limón

Prepare y hornee la corteza del pastel en moldes según las instrucciones del paquete. Deje enfriar. Llénela con pudín, frescas relanadas. Adorne con hojas de menta y cáscara de limón. 1 porción cada una.

c deseando regalos

Molde: Tree Singles™, p. 191

Boquillas: 2E, 4, 131, pp. 108-110

Colores: Verde hoja, verde Kelly, rojo Navidad, amarillo dorado, azul real, p. 115

Receta: Gaseado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; discos azucarados con centro hueco

Glasee liso el pastel. Haga al azar las estrellas sobre el árbol con la boquilla 131; añada los ornamentos con puntos usando la boquilla 4. Haga el tronco con un movimiento en zigzag usando la boquilla 4. Coloque el disco azucarado en la corona del árbol y haga la estrella en el dulce con la boquilla 2E. Coloque el muñeco de nieve. 1 porción cada una.

d sabrosos recortes

Kit: Juego de galletas Santa's Treats Stamp & Color Cookie, p. 193

Boquilla: 12, p. 108

Recetas: Gaseado real, p. 92; masa de galletas para estirar, p. 103

También: Cinta, velas huecas de disco

Hornee y deje enfriar las galletas según las instrucciones del empaque. Pinte con el gel que viene en el kit.

Haga sandwiches con las galletas poniendo gaseado real en el medio. Doble y coloque las cintas antes de colocar la galleta en el fondo. Ponga los dulces en la cinta y sujételos a las galletas con gaseado real. 1 porción cada uno.

e magdalenas de rodolfo el reno

Molde: Molde estándar para muffins, p. 171

Dulce: Candy Melts®, rojo, blanco, cocoa clara gaseada 1 bolsa de cada uno, p. 195

Receta: Gaseado de mantequilla con chocolate, p. 92

También: Mangas decorativas desechables, p. 112; papillotes para hornear Santa and Elves Standard, p. 194; Libro de patrones 99 (patrón de astas, cara), p. 105

Cubra el patrón con papel encerado. Haga las astas y la cara con dulce derretido en una manga cortada desechable. Haga el hocico, los pómulos, la nariz. Refrigere hasta que esté firme.

Glasee lisas las magdalenas con una espátula. Coloque las piezas de dulce encima. 1 porción cada una.

*Marca del revestimiento de confitería

f santa claus singular

Molde: Molde estándar para muffins, p. 171

Color: Cobre (tono ligero de la piel), p. 115

Dulce: Candy Melts®, rojo, blanco, cocoa clara (se necesita 1 manga de cada uno), p. 195

Receta: Gaseado de mantequilla, p. 92

También: Mangas desechables decorativas, p. 112; papillotes para hornear estándar de papel navideño de acrílico p. 194; Libro de patrones 99 (patrones del sombrero, rostro, barba de Santa Claus), p. 105

Cubra el patrón con papel encerado. Haga el pelo, rostro y barba con dulce derretido en manga, cortada desechable. Haga el borde del gorro, los bigotes y la barba logrando una textura esponjosa. Refrigere hasta que esté bien firme.

Glasee lisas las magdalenas con una espátula. Coloque los trozos de dulce en la parte superior. 1 porción cada una.



vacaciones movidas!

Molde: Candy Cone Singles™
Mold, p. 191

Boquillas: 5, 13, 44, 67, 79, pp. 108-111

Colores: Verde Kelly, rojo Navidad, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pasteles, papel aluminio

Fanci-Foil, p. 159, varitas de menta

Recorte 1 pulgada de la parte inferior del pastel. Glasee liso con espátula. Haga las riendas en cuerda con la boquilla 44. Haga las hojas de acebo con la boquilla 67; añada los ojos en puntos con la boquilla 5. Haga la crin con filamentos de estrellas corridas usando la boquilla 13.

Añada la oreja corrida con la boquilla 79. Haga la nariz con puntos usando la boquilla 5. Inserte la varita de dulce. 1 porción cada uno.

muñecos de nieve al instante!

Molde: Minimuñecos de nieve, p. 191

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; ondas de regalito, algodón de maíz, chocalitos recubiertos con dulce, trocitos de regalito, rueditos de frutos.

Glasee liso el pastel. Coloque los dulces; para hacer los brazos, corte el extremo de las ondas de regalito en "dedos" e insértelos en el pastel. Corte las rueditas de fruta para la bufanda y colóquelas alrededor del cuello. 1 porción cada uno.

vacaciones sobre hielo

Molde: Stocking Singles™
Mold, p. 191

Boquillas: 3, 16, 18, p. 108

Color: Verde Kelly, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Libro de papeles 99 (patrón de hoja*), p. 105; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; dulce de Navidad

Glasee lisos los lados y el área de la lengua del patin con espátula. Trace el patin en cuerda con la boquilla 3. Cubra la bota con estrellas de la boquilla 16. Haga las rosas en el dobladillo superior con la boquilla 18. Haga los lazos y el moño con la boquilla 3. Corte la hoja del patin del cartón para pastel; cubrala con papel aluminio. Insértela en la parte inferior del patin. Coloque el dulce. 1 porción cada uno.

Glasee liso el pastel. Aumente el tamaño del área de la manita para darle forma de cuerpo dormido.

Corte el malvavisco en dos y colóquelo como almohada. Haga el borde de la manita en banda con la boquilla 44. Haga la cara en bola con la boquilla 11 (aplane) y alise con un dedo bañado en maicena. Añada la nariz con puntos usando la boquilla 3. Haga el cabello con puntos corridos usando la boquilla 3; añada los ojos y la boca en cuerda usando la boquilla 1. Coloque el bastón de azúcar y haga la mano y los dedos con puntos usando la boquilla 3.

Corte los palitos de paleta en dos y oprimálos en las bolas de chicle. Sujete las velas con una pequeña cantidad de glaseado a los palitos de paletas; colóquelas sobre el pastel. 1 porción cada uno.



visiones de ciruelas dulces

Molde: Hoggazo pequeña, p. 170

Boquillas: 1s, 3, 11, 44, pp. 108-111

Colores: Verde hoja, cobre (tono ligero de piel), mandarina, negro, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Tazas pilsadas para hoggazo pequeña, p. 124; palitos de paletas de 10 cm, p. 119; malvaviscos grandes, varitas de azúcar, dulces navideños surtidos.

a abeto nevado

Molde: Árbol erguido de 2 piezas, p. 190

Boquilla: 70, p. 109

Color: Verde Kelly, p. 115

Dulce: Candy Melts® blanca, rosada, verde oscuro (necesita 1 bolsa de cada uno), p. 118; placa derretidora de dulce, p. 118; molde de dulces de Navidad en paletas, p. 195; Glaseado de mantequilla, p. 92

Receta:

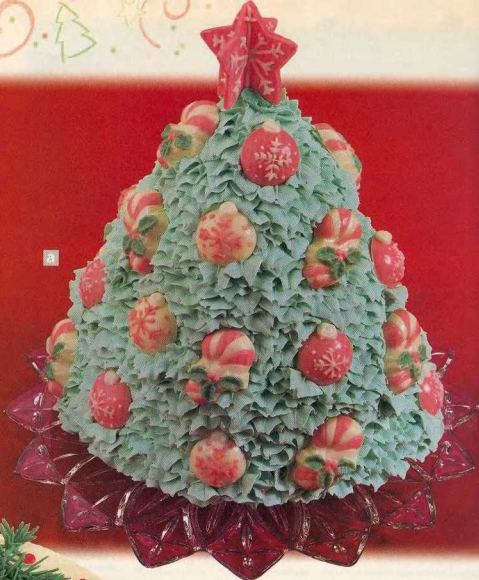
También: Cortagalletas Nesting Star los usa el tercer tamaño más grande, p. 120; mangas desechables para decorar, p. 112; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159

Haga 15 adornos de bola rosada de dulce y 12 de bola blanca. Usando la placa derretidora de dulces como un molde, vierta el dulce derretido en los pozos de la placa; refrigere hasta que esté firme. Saque el dulce de la placa derretidora y haga los diseños de copos de nieve y remolinos con dulce derretido en una manga cortada. Refrigere hasta que esté firme.

Haga la estrella para la copa del árbol. Coloque el cortagalletas de estrella sobre el cartón de papel encerado, vierta el dulce derretido en el cortagalletas de estrella; refrigere hasta que esté firme y sáque los (necesita 2 estrellas). Corte 1 estrella por la mitad con un cuchillo caliente, sujétela después a los lados de la estrella sólida con dulce derretido. Haga los diseños de copos de nieve sobre la estrella con dulce derretido. Refrigere hasta que esté firme.

Moldee 12 barras de dulce usando el método de "pintura" (p. 104), refrigere hasta que esté firme. Hornee y deje enfriar el pastel. Cúbalo con hojas hechas con la boquilla 70. Coloque las velas y la estrella. 12 porciones.

*Marca de revestimiento de confitería



b holgazaneando en los árboles

Moldes: Juego de 2 piezas redondas de 22.8 cm, p. 167

Boquillas: 2, 21, p. 108

Color: Amarillo dorado, p. 115

Dulce: Candy Melts® Verde, blanco, rojo, amarillo (1 paquete de cada uno), p. 118

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Rolled Fondant listo para usar (se necesita 1 paquete), alisadores Easy Glide Fondant Smoothers, p. 116; juego de pinceles de decorador, p. 118; mangas desechables para decorar, p. 112; molde de galletas navideñas de adorno, p. 192; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; papel encerado

Haga las siguientes decoraciones usando Candy Melts® derretidos. Adorno Usando el molde de galletas de adorno y el método de pintura (ver p. 104), haga una placa de dulce, llevando el molde hasta la mitad. Ramas de pino: sobre papel encerado, usando la boquilla 2, haga varias ramas al azar, perfíle el tronco principal y añada agujas cortas. Además, haga aproximadamente 100 agujas cortas en forma de V. Déjelo reposar. Usando la boquilla 2, recubra las ramas y sujete las agujas cortas en forma de V a las ramas. Bayas: en el papel encerado, haga aproximadamente 50 puntos rojos con la boquilla 2. Refrigérelas todo hasta que esté bien firme.

Prepare un pastel de 2 capas para el rolled fondant. Alise el fondant con los alisadores Easy Smoothers. Haga el borde inferior de las rosetas con la boquilla 21. Coloque las bayas en los centros de las rosetas y coloque las agujas en forma de V entre las rosetas.

Coloque la placa de dulce sobre la cara superior del pastel. Usando una espátula, coloque cuidadosamente las ramas de los pinos sobre la cara superior del pastel. Sujete las agujas extra en V usando dulce derretido según sea necesario. Sujete las bayas con puntos de glaseado hechos con la boquilla 2. 18 porciones.



¿joso feliz!

Molde: Bear y Christmas p. 190

Baquillas: 2, 4, 16, 18, p. 108

Colores: Rojo Navidad, marrón, p. 115

Dulce: Candy Melts® Rojo, blanco*, cocoa ligera, amarillo** (necesita 1 paquete de cada uno), p. 118

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Mangas desechables para decorar, p. 112; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; barra de dulce.

*NOTA: Agregue dulce blanco derretido al amarillo para lograr el color amarillo de estrella.

Usando el interior del molde como un recipiente y el dulce derretido en mangas desechables, vierta el dulce en las almohadillas del gorro, el lazo, dentro de las orejas, nariz, boca, estrella y garra. En el papel encerado haga aproximadamente 30 puntos rojos con dulce derretido. Refrigere y desmoldo las piezas cuando estén firmes.

Glasee los lados del pastel; haga el contorno del oso y los rasgos de la cara con cuerdas hechas con la baquilla 4. Coloque el dulce moldeado sobre el pastel. Cubra el oso con estrellas hechas con la baquilla 16. Añada la piel en concha inversa con estrellas hechas con la baquilla 16 en el borde del gorro y la borla. Inserte la barra de dulce en el pastel.

Haga el borde de rosetas con la baquilla 18. Coloque puntos rojos de dulce alternándolos en las rosetas. Escriba el mensaje con la baquilla 2, 12 porciones.

paletas de estrella

Molde: Star Cookie Treat, p. 123

Dulce: Candy Melts® Rojo, blanco amarillo (necesita 1 paquete de cada uno), p. 118; molde para paletas navideñas (se usa el de oso), p. 195

También: Mango desechable para decorar, p. 112; palitos de paleta de 20 cm, p. 119; cinta roja de 5 mm de ancho.

Vierta el dulce derretido en el molde Star Cookie Treat. Añada los palitos de paletas y refrigere hasta que esté firme.

Moldee las velas de Santa Claus usando el método de "pintura"; refrigere hasta que estén bien firmes. Desmoldo la estrella y el oso. Sujete el oso a la estrella con puntos de dulce derretido. Añelo con la cinta. Da 1 porción cada una.

deslizán-dose por las vacaciones

Molde: Hoggaz Single®*, p. 168; moldeo de hombre de nieve, molde Christmas Cookie Treat, p. 113

Dulce: Candy Melts® cocoa ligera blanco, rojo (necesita 1 bolsa de cada uno), verde oscuro (2 bolsas), p. 118; molde de paleta de árbol/Santa Claus, p. 195; juego de colores de dulces, p. 118;

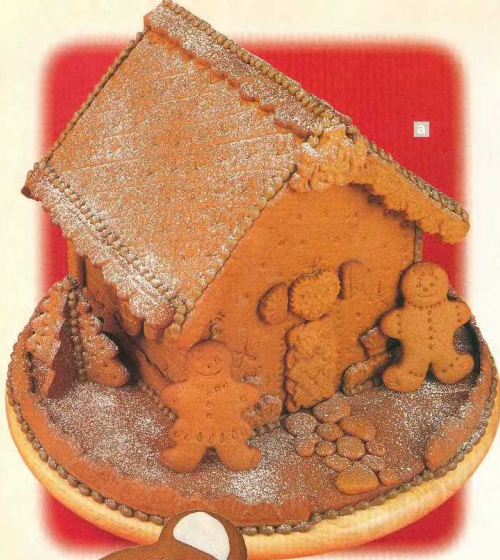
También: Juego de pinceles de decorados, p. 119; palitos de paleta de 10 y 20 cm, p. 119; decoraciones de grageas de colores de arco iris, p. 126; mangas desechables para decorar, p. 112; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; hoja de poliestireno 20 x 25 x 5 cm; regaliz negro en trenza, cinta blanca para bucle, barritas de dulce, 2 prendedores de corpiños, gotas de especias.

Haga la placa de dulce del hombre de nieve usando el método de "pintura", p. 104. Refrigere hasta que esté firme. Moldee el trino de dulce rojo, llenando el molde de hogaza 5 mm desde el fondo. Sujete las barras de dulce al fondo del "trino" con dulce derretido. Refrigere hasta que esté firme. Deslice el fondo del hombre de nieve por una superficie caliente (bandeja calentadora) y sujételo inmediatamente al trino. Añada regaliz para el mango y recubra las manos con dulce derretido en la manga desechable cortada; sujete el mango al fondo con puntos de dulce derretido. Coloree de amarillo una pequeña cantidad de dulce blanco para las estrellas. Moldee los árboles grandes y pequeños usando el molde para paletas y los moldes de dulce. Sujete los palitos de 10 cm a los árboles pequeños, los de 20 cm a los árboles grandes. Refrigere hasta que esté firme. Desmoldo; haga la guirnada con dulce derretido en la manga cortada. Espolvoree la guirnada con grageas de colores.

Cubra el poliestireno con el reverso del papel Fanci-Foil. Sujete el poliestireno al cartón cubierto con papel aluminio con dos prendedores de 5 cm. Sujete las gotas de especias para el borde inferior con puntos de dulce derretido.

Inserte los árboles en el poliestireno, colocándolos en alturas graduadas. Ate la cinta de bucle alrededor de los palitos de paletas en los árboles.





a escondite encantado

Molde: Redondo de 35,5 cm, p. 167

Pan de jengibre:

Kit de Casa de Jengibre, p. 196

Baquillas: 7, 77, 102, 103, 104, 131, 225, p. 108-111

Colores: Marrón, amarillo dorado, p. 115

Recetas: Gaseada real, p. 92; pan de jengibre de la abuelita, p. 94

También: Círculo de pastel de 40,5 cm, p. 159; rollo de pergamino, p. 163; juegos de moldes de fondant con motivos románticos y motivos clásicos, p. 117; cortador de perímetro de árbol de Navidad, p. 194; Merengue en polvo, p. 114; cuchillo de manualidades, azúcar glasé, colador de té, regla, mondadientes, cuchillo de sierra

Haga 2 recetas de pan de jengibre de la abuelita y $\frac{1}{2}$ receta omitiendo los huevos. (Nota: No refrigere la masa de pan de jengibre sin huevo; si la masa está demasiado seca añada pequeñas cantidades de agua.)

Para hacer la base con el pan de jengibre: Corte un círculo de pergamino para que quepa en el molde redondo de 35,5 cm. Estire la masa de pan de jengibre de la abuelita en una hoja de pergamino y córtela usando un círculo de pergamino de 35,5 cm. Coloque la masa en el círculo de pergamino en el molde y homéeala entre 10 y 15 minutos hasta que esté ligeramente marrón alrededor de los bordes. Coloque el círculo de pastel de 40,5 cm sobre el molde, voltee el molde para soltar el pan de jengibre sobre el círculo. Deslice el pan de jengibre sobre la parrilla de enfriamiento.

Haga la casa de pan de jengibre usando la masa de pan de jengibre de la abuelita y los patrones del kit de casa de pan de jengibre. Marque los lados de la casa con un cuchillo para dar la impresión de una entrada; añada los diseños grabando los pequeños extremos de las baquillas 104 y 225. Marque el patrón en rejillas del techo con el cuchillo de manualidades y grabe los círculos con la baquilla 102. Para la parte anterior y posterior de la casa, grabe los diseños con la baquilla 77, 104 y 131. Homéeala hasta que esté ligeramente marrón alrededor de los bordes y póngala a un lado.

Estire bolitas de la masa del pan de jengibre de la abuelita para simular los adoquines; aplánela en el molde de la galleta y homée. Recorte 4 árboles con el cortador y grabe los diseños con la baquilla 77; marque 2 árboles hacia abajo por la mitad con el cuchillo homée. Recorte los hombrecillos de pan de jengibre usando los patrones del kit; grabe los rasgos faciales y los diseños con el extremo de las baquillas 103 y 225. Homée.

Use la masa de pan de jengibre sin huevo para hacer diseños de molde de fondant; usando el molde de Motivos Románticos, haga 14 franjas de borde para adornar la parte frontal, los lados y el techo (aparte 2 para cortarlas en pedacitos para los postigos y los motivos del techo); 2 camafleos para las ventanas laterales, 1 corazón festoneado para adornar el pico frontal del techo y 1 corazón con una rosa para la ventana sobre la puerta frontal. Usando el molde de Motivos Clásicos, haga 2 tiras de adorno en cuentas para las esquinas de la casa, 1 medallón rectangular para la puerta frontal y 1 medallón redondo para la ventana posterior. Oxina la masa en los moldes y síquela. Coloque todos los diseños sobre el papel pergamino y congele durante 5 minutos. Homéealo en el papel de pergamino y el molde de galletas durante 5 a 7 minutos. No homée excesivamente. Deslicelo sobre la parrilla de enfriamiento con papel pergamino.

Arme la casa sobre la base usando glaseado real. Fije las tiras de borde a la casa; corte a la medida usando el cuchillo de sierra. Usando el glaseado real, fije los adoquines y árboles usando 1 árbol y 2 mitades. Una vez que la casa esté armada, móldela y homée 4 tiras adicionales de bordes. Sáquelas inmediatamente del horno y envuélvalas cuidadosamente la base con ellas. Use mondadientes para mantener el pan en su lugar mientras se enfría. Saque los mondadientes y sujete las piezas con glaseado real. Usando glaseado real, haga cuentas con la baquilla 77 sobre los árboles, la casa y la base.

Espolvoree la casa con azúcar glasé, usando un colador de té.

Biluminando las fiestas

- Molde:** Galleta gigante de osito de peluche, p. 123.
Dulce: Candy Melts® blancos (necesita 1 paquete); juego de colores de dulces Candy Colors, p. 118.
Receta: Pan de jengibre de la abuelita, p. 94.
También: Libro de patrones 99 (Patrón de la corbata de moño), p. 105; bolsas decorativas desechables, p. 112.

*marca de revestimiento de confitería

Hornee y deje enfriar la galleta según las instrucciones de la etiqueta. Trace ligeramente el patrón de la corbata de moño en la galleta con un mondadientes. Añada el color de dulce al dulce blanco derretido para lograr los tonos deseados de color (mezcle el azul y el amarillo para obtener el verde; mezcle cantidades iguales de rojo y azul para el negro); colóquela en la manga cortada y trace los contornos, las patas, las orejas, botones, la corbata de moño, las luces navideñas y los rasgos faciales.

apacible aldea

- Pan de jengibre:** Kit de aldea de pan de jengibre listo para decorar, p. 196.
También: Papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; bloque de poliestireno de 2,5 cm de espesor para la base de la aldea.

Corte el bloque de poliestireno para adaptarlo a la base de cartón incluida en el kit. Cubra el poliestireno con papel aluminio Fancy-Foil. Arme y decore la aldea usando los suministros y la hoja de instrucciones que se incluye en el kit.

Coloque la aldea decorada sobre la base cubierta y alise el glaseado con la espátula para representar

un camino. Fije las decoraciones de hombrecillo de jengibre, el árbol, la guimaldá y muñeco de nieve y los minidulces duros (todo esto viene en el kit).

hecho en casa para las fiestas

- Cortadores:** Juego Jolly Shapes, p. 194; cortadores de perímetro de círculo y corazón, p. 120.
Receta: Glaseado real, p. 92; pan de jengibre de la abuelita, p. 94.
Colores: Geles decorativos de color rojo, verde, amarillo y azul en tubo, p. 114; Cake Sparkles™ de color rojo, verde, amarillo, azul, p. 126.
También: Meringue en polvo, p. 114; cinta de 0,3 cm de anchura, pajita plástica.

Corte las galletas del pan de jengibre estrado. Antes de hornear, haga el orificio para colgar usando la pajita. Hornee y deje enfriar siguiendo las instrucciones de la receta. Añada agua al glaseado real para lograr la consistencia suficiente para verter. Coloque las galletas en una parrilla, cubra con glaseado, déjelas secar. Trace el contorno de los diseños con gel decorativo y añada los Cake Sparkles. Atelas con las cintas.



2 dulce charlatán

Molde: Labios calientes, p. 173

Boquillas: 2, p. 108

Colores: Verde Kelly, rojo Navidad, amarillo limón, violeta, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92; masa de galletas para estirar, p. 94

También: Juego de cortagalletas Nesting Heart, p. 110; 3 cajas (84 g) de gelatina de fresa; crema agria

Coloree la masa para galletas, estírela, córtela, hornéela y déjela enfriar. Haga mensajes con la boquilla 2 en las galletas.

Prepare la gelatina siguiendo las instrucciones de la receta que vienen en la etiqueta del molde de pastel labios calientes. Desmoldo la gelatina, colóquela en la posición deseada. La gelatina da 24 porciones.

3 ¡dos enamorados!

Molde: Juego de moldes de corazón (se usa el molde de 37 cm), p. 178

Boquillas: 2, 4, 6, 7, p. 108

Colores: Rosa, negro, rojo Navidad, violeta, rojo burdeos*, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, p. 92; glaseado de flujo de colores, p. 101

También: Libro de patrones del 99 (patrones de amor, encaje, "O", corazón), p. 105; figura central de Mickey y Minnie enamorados, p. 138; cartones para pastel de 45,7 cm (necesita 2), papel aluminio Fancy-Foil, p. 139; palitos de paleta de 10 cm, p. 118; tringulitos de pergamino, p. 112

**NOTA: Mezcle los colores rosa, violeta y rojo burdeos para lograr el color púrpura de las letras "AMOR".

Corte una doble capa de cartones para pastel en forma de corazón (déjele libres 3,7 cm alrededor de los lados para que descansen las piezas de flujo de colores), cúbrala con papel aluminio y apártela.

Usando el patrón de encaje y el glaseado de flujo de colores, trace aproximadamente 18 piezas de

encaje usando la boquilla 2 y la bolsa de pergamino. Déjela secar; vierta con glaseado aclarado. Déjelo secar. Haga los diseños de encaje y los puntos con la boquilla 2. Haga diseños adicionales para reponer los que se rompan y déjelos secar. Repita el proceso con los Patrones de Corazón y Amor; cuando estén secos, añada la línea de dimensión de flujo de colores con la boquilla 7 en color negro. Déjelo secar.

Glasee liso el pastel de 1 piso (5 cm de altura). Haga los bordes superior e inferior en cuenta con la boquilla 6. (Nota: Cuando decore un pastel de corazón con bordes en cuenta, trabaje en un lado primero y en el otro después, comenzando con la parte posterior del pastel y llevando el borde al punto central del corazón. Coloque las piezas de encaje. Adorne el borde con cuentas hechas con la boquilla 4. Haga los corazones en cuenta con la boquilla 6 entre cada pieza de encaje. Añada los corazones grandes y pequeños en cuenta con la boquilla 6 sobre la cara superior del pastel [nota: ejerza suave y fuerte presión para lograr corazones de diferente tamaño].

Coloque la figura central. Coloque las letras, usando los palitos de paleta para elevarlas. Coloque la figura central. 22 porciones.

4 romance destellante

Molde: Molde estándar para muffins, p. 171

Cortadores: Juego de cortadores Nesting Heart (se usa el tamaño más pequeño), p. 179

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Papelitos para hornear Huggable Hearts, p. 179; Cake Sparkles™ rojos y blancos, p. 126

Glasee lisas las magdalenas con la espátula. Coloque el cortagalletas en la magdalena como un patrón, añada las Cake Sparkles rojas y retire el cortador. Añada las Cake Sparkles rosadas alrededor del borde exterior de la magdalena. 1 porción cada una.

5 sellado con un beso

Molde: Barra pequeña de pan, p. 170

Boquillas: 1, 7, p. 108

Colores: Rojo Navidad, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Decoraciones de glaseado minicorazones, p. 180; papelitos para hornear de barra pequeña de aluminio rojo, p. 124

Glasee lisos los pasteles. Recubra la solapa del sobre con la boquilla 7 [líse con un dedo bañado en maicena]. Haga los corazones con la boquilla 1. Añada el "sello" con el corazón decorativo de glaseado. 1 porción cada uno.

6 cartas de amor

Molde: Barra pequeña, p. 170

Boquillas: 1, 2, 4, p. 108

Colores: Rojo Navidad, negro, rosa, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Papelitos para hornear, p. 124

Glasee liso el pastel con la espátula. Haga la estampilla de relleno con la boquilla 4 [líse con un dedo bañado en maicena]. Haga los corazones en cuenta con la boquilla 2, añada las marcas de cancelación en cuenta con la boquilla 1. Imprima el mensaje con la boquilla 1. 1 porción cada uno.

7 ¡el cienpiés del amor!

Cortadores: Juego Nesting Hearts (se necesita el tercer cortador más grande), p. 179

Colores: Rosa, p. 115; juego de colores de dulces, p. 119

Dulce: Candy Melts®, Blanco (necesita 1 paquete), p. 118

Receta: Masa de galletas para estirar, p. 94

También: Mangas decorativas desechables,

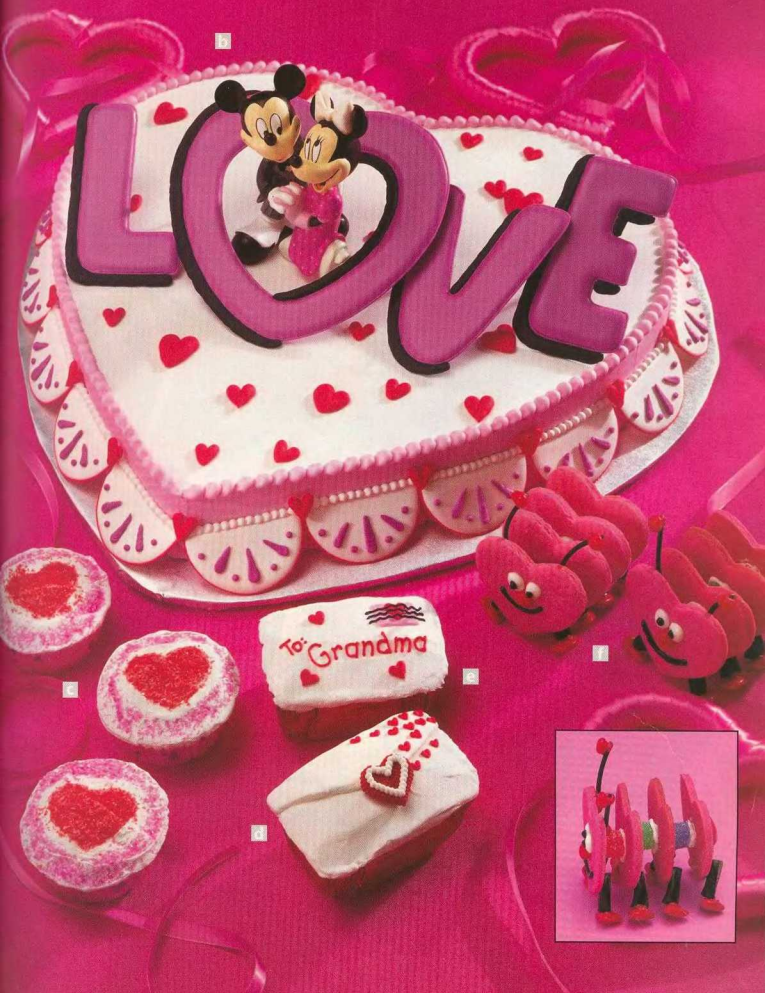
p. 112; regalito tamaño bocado, regalito negro en tira, dulces de punto de canchales de corazón, gotas de especias.

Coloree la masa de galletas. Corte las cuatro galletas para cada cienpiés; hornee y deje enfriar.

Coloree de rojo 1/4 de taza de Candy Melts. Corte regalito tamaño bocado en dos y fije a la parte inferior de cada corazón con dulce derretido para hacer las patas. Para los pies, fije los dulces en corazón a las patas de regalito. Sujete las antenas "cabeza" corazón de la misma manera, usando regalito en tira y puntos de canela. Permita que ponga firme.

Coloree de negro 1/4 de taza de Candy Melts, combinando los colores rojo y azul. Usando 1/4 de taza de dulce blanco derretido en manga cortadora desechable, haga los ojos en punto; añada las pupilas negras en punto y la boca en cuerda. Fije nariz de canela en punto. Fije la goma entre cada galleta con dulce derretido; sujete el dulce de corazón a la parte posterior de la galleta del extremo. Para servir, pare al cienpiés sobre sus





b

c

d

To Grandma

e

f





8 sentimientos abrazadores

- Dulce:** Kit de dulces "Here's My Heart Box", p. 180; molde de corazones II, p. 181; Candy Melts™: Blancos (necesita 2 paq.), p. 118
- Receta:** Arcilla dulce, p. 104
- También:** Juego de 4 piezas de colores de dulce, p. 118

*marca de revestimiento de confitería

Si usted no desea usar los colores de dulce Candy Colors, se pueden usar Candy Melts blancos y rojos en lugar de una bolsa de Candy Melts blancos.

Moldee la caja de dulces en forma de corazón según las instrucciones del empaque. Refrigere hasta que se ponga firme. Usando dulce derretido en la manga desechable cortada acoplada con la boquilla 3, haga los diseños en cuenta y el mensaje. Moldee los corazones de dulce usando el molde de Corazones II; refrigere hasta que se ponga firme.

Prepare la receta de arcilla dulce para hacer los pimientos. Usando colores de dulce, coloree de rojo la arcilla. Moldee creando pimientos en forma de cono. Haga el tallo en el pimiento con dulce derretido en la manga acoplada con la boquilla 3. Coloque los pimientos en la caja de dulces. Fije los corazones dulces a la tapa de la caja con puntos hechos con dulce derretido.

9 muchos corazones

- Molde:** Delicia de galleta en forma de corazón, p. 179
- Dulce:** Candy Melts™: Cacao claro, rosado (necesita 1 paquete de cada uno), p. 118
- Receta:** Galletas dulces (vea la etiqueta del molde) o las galletas para estirar de lote grande, p. 103
- También:** Decoraciones de corazones Hearts Mix Sprinkle, p. 181; palitos de delicias de galletas de 15 cm, p. 121; bolsos de dulces en forma de abrazos de oso, p. 181; mangas decorativas desechables, p. 112; cinta

*marca de revestimiento de confitería

Rócie el molde con aceite vegetal y hornee las galletas en los palitos.

Coloque las galletas enfriadas en la parrilla y cubralas con dulce derretido, añada las sprinkles y déjelas reposar hasta que estén firmes.

Corte la abertura en la manga para que tenga el tamaño de la boquilla 2; usando el dulce derretido, haga los moños en forma de letras "X" y "O". Déjelo reposar hasta que esté bien firme. Ate la cinta alrededor de los palitos. Envuelva con bolsas para dulces. 1 porción cada uno.

10 amor en desarrollo

- Molde:** Molde de oso de peluche Huggable Teddy Bear, p. 173
- Boquillas:** 1, 3, 5, 20, 21, p. 108
- Colores:** Marrón, rosa, rojo sin sabor, negro, p. 115
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Decoraciones de corazones Hearts Mix Sprinkle, p. 181; Libro de patrones del 99 (patrón de rayos X), p. 105; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159

Glasee losos los lados y el área de rayos X. Trace ligeramente el interior de los rayos X con el mandilante. Trace el oso, los patrones de los rayos X con la boquilla 5. Haga los huesos y el corazón con la boquilla 5 (alíse con un dedo bañado en maicena). Recubra el corazón y alíse.

Glasee el interior de los oídos y las patas del fondo con espátula. Cubra el oso con estrellas hechas con la boquilla 20. Haga la nariz, los ojos, el acolchado en las patas con la boquilla 5. Añada las

pupilas en punto con la boquilla 3. Haga el borde inferior en estrella con la boquilla 21. Añada las sprinkles. Haga el "RAYOS X" con la boquilla 1 y el mensaje con la boquilla 3. 12 porciones

11 diminicorazones de chocolate

- Molde:** Mimicorazón, p. 178
- Boquillas:** 12, 70, 104, p. 108-111
- También:** Mezcla de glaseado batido de chocolate (necesita 1 paq.), p. 114; clavo No. 7 para flores, p. 113; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; mangas decorativas desechables, p. 112; espátula angular de 20 cm, p. 112

Glasee esponjoso el pastel con la espátula. Haga la

rosa usando la boquilla 104 y haga la base con la boquilla 12. Coloque sobre el pastel, añada hojas con la boquilla 70. 1 porción cada una.

12 ¡mi corazón pertenece al chocolate!

- Molde:** Pastel de ángel en forma de corazón, p. 170
- Boquillas:** 12, 21, 70, 125, p. 108-111
- Receta:** Su receta favorita de pastel de ángel
- También:** Mezcla de glaseado batido de chocolate (necesita 2 paquetes), p. 114; clavo para

flores de 5 cm, p. 113; cartón para pasteles, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; mangas decorativas desechables, p. 112; espátula angular de 20 cm, p. 112

Glasee esponjoso el pastel con la espátula. Haga siete rosas con la boquilla 125 con bases hechas con la boquilla 12. Coloque las rosas en el pastel y añada las hojas con la boquilla 70. Haga el borde inferior en rosas con la boquilla 21. 12 porciones.



huevos de abril

Molde: Minihuevo, p. 181

Colores: Rosa, violeta, azul real, verde hoja, amarillo limón, p. 115

Boquilla: 2, p. 108

Receta: Glaseado de mantequilla, glaseado de mantequilla y chocolate, p. 92

También: Juego de eyectores Floral Garland, p. 117; Rolled Fondant listo para usar (necesita 1 paq.), p. 116; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; hierba de Pascua

Divida el fondant en 5 porciones y coloreelo de rosa, violeta, azul, verde y amarillo. Usando el cortador más pequeño del juego de eyectores, oprima para sacar flores en color rosa, violeta y amarillo. Añada centros en punto con la boquilla 2. Continúe para producir las hojas y dejélas secar.

Talote los pasteles de huevo con la espátula hasta darle una consistencia esponjosa. Para crear mejor: extienda el fondant y corte una tira de 1,2 x 10 cm colóquela sobre el huevo. Corte los lazos del moño de 1,2 x 5 cm, plegue cada uno por la mitad y péguelos en los extremos. Fije con una pequeña cantidad de agua. Coloque la flor y las hojas en el centro del moño y coloque las flores restantes.

Para los huevos amarillos, coloque las flores y las hojas según desee. 1 porción cada uno.

flores y lazos

Molde: Juego de moldes de huevos multidimensionales (necesita 1 mitad), p. 180

Boquilla: 2, p. 108

Colores: Rosa, amarillo limón, violeta, verde hoja, azul real, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Juego de eyectores Floral Garland, p. 117; Rolled Fondant listo para usar (necesita 1 paq.), p. 116

Divida el fondant en cinco lotes y coloreelos siguiendo las instrucciones del paquete. Usando el juego de eyectores y el cortador de flores grandes, produzca 24 calices verdes. Usando el cortador de flores pequeñas, produzca 8 flores de cada uno de estos colores: rosa, azul y violeta. Permita que se pongan firmes. Fije los calices a las flores con puntos de glaseado; añada centros en punto amarillo con la boquilla 2. Glasee esponjoso el pastel.

Para hacer el moño: Estire el fondant y corte una tira central de 2 cm x 30,5 cm colóquela en todo el centro del pastel. Corte dos lazos en moño de 2 cm x 13 cm. Plegue cada lazo por la mitad, péguelo un extremo y colóquelo sobre el pastel. Corte dos serpientes de 2 x 15 cm, corte las colas en forma de "V", colóquelas sobre el pastel. Corte un centro de moño de 2 cm x 2,5 cm y colóquelo en el moño. Coloque las flores, 6 porciones.

jregocijo, aleluya!

Molde: Cruz, p. 180

Boquillas: 1, 2, 65, 103, 104, 131,

223, 352, p. 108-111

Colores: Amarillo dorado, verde musgo, durazno cremoso, violeta, rosado, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92

También: Rolled Fondant listo para usar (necesita 2 paquetes), p. 116; Alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116; estambres amarillos, juego de clavos para lino, p. 113; cartón para pastel, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; merengue en polvo, p. 114; juego de pinceles de decorador, p. 118; papel aluminio

Al menos 1 día antes, usando glaseado real, haga las siguientes flores: 7 campanillas con las boquillas 103, 104, líneas con la boquilla 1, centros en punto con la boquilla 2 en el clavo para lino de 4 cm (ver p. 103); 12 campanillas azules usando la boquilla 66 para los pétalos y la boquilla 2 para los centros en punto en el clavo para lino de 3 cm; 20 flores sueltas de durazno con la boquilla 131 con centros en puntos amarillos usando la boquilla 2 y 15 flores sueltas blancas con la boquilla 223 con centros en punto amarillo hechos con la boquilla 2. Déjelas secar.

Coloree el fondant de amarillo; aparte 1/2 caja de fondant para el adorno de cuerda. Prepare y cubra el pastel con Rolled Fondant (p. 92); alise con el Alisadores Easy-Glide de Fondant. Amase el fondant restante formando cuerdas de 0,6 cm de diámetro. Coloque la cuerda de la cruz sobre la cara superior del pastel; sujete bolas pequeñas de fondant en cada extremo de la cuerda. Repita el mismo proceso para el borde inferior. Sujete las flores con glaseado real; haga hojas con la boquilla 352, 12 porciones.

el lanudo

Molde: Molde de pollito Chick

Singles™, p. 181

Boquillas: A, S, 13, 233, p. 108

Colores: Amarillo limón, negro, verde hoja, rosado, marrón, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; minicaramelos de goma

Glasee lisos los lados y la cara superior del pastel. Haga en punto los ojos, la nariz y la boca con la boquilla 3. Haga las patas con la boquilla 5. Cubra el cuerpo con la piel hecha con conchas inversas usando la boquilla 13. Añada las orejas y el moño en cuerda con la boquilla 5. Haga la hiena corrida con la boquilla 233. Haga el borde inferior en concha con la boquilla 13 y coloque los minicaramelos de goma. 1 porción cada uno.

¡conejito florido!

Molde: Maceta de flores, p. 175;

molde Bunny Singles™, p. 181

Boquillas: 1, 3, 14, 125, 131, 223,

366, p. 108-111

Colores: Rosa, azul real, amarillo limón, verde musgo, violeta, marrón, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla y glaseado real, p. 92

También: Clavo No. 13 de 7,5 cm para flores, p. 113; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; triángulos de pergamino, p. 112; Cake Sparkles™ blancas, p. 126

Use glaseado real para hacer las siguientes flores: tres margaritas con la boquilla 125 en amarillo con centros blancos en punto hechos con la boquilla 3 (añada Cake Sparkles a los centros de las flores), siete rosas salvajes con la boquilla 125 (tres en color rosa, cuatro en violeta) con centros amarillos en punto con la boquilla 233. Haga aproximadamente quince flores sueltas azules con la boquilla 131 con centros blancos en punto hechos con la boquilla 1. Haga flores adicionales para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Usando el glaseado de mantequilla, glasee lisas las áreas de segundo plano y la maceta de flores.

Coloque el pastel de canchito. Usando la boquilla 3, haga los ojos, dibuje los rasgos faciales y rellene las orejas y la nariz; alise con un dedo bañado en maicena. Cubra la cabeza del conejito con remolinos hechos con la boquilla 14; añada las patas hechas con la boquilla 14. Añada los bigotes en cuerda y el brillo de los ojos con la boquilla 1.

Haga hojas con la boquilla 366, coloque las flores y recubra las hojas para dar dimensión. Añada el mensaje con la boquilla 1. Usando la boquilla 3, haga la línea ondulada en la parte inferior de la maceta de flores; haga cinco puntos en un círculo con un centro de un solo punto para las flores, 13 porciones.



a cesta elegante de dulces

- Molde:** Molde gigante para muffins, p. 171
- Dulce:** Candy Melts[®]; amarillo (necesita 2 paquetes), p. 118
- Receta:** Arrolla de dulce, p. 104
- También:** Juego de conejitos, p. 135; palitos de palitos de 10 cm (necesita 1 paquete), p. 119; hierba de Pascua, velas surtidas

Haga 1 receta de arrolla de dulce usando 1 paquete de dulce. Déjelo reposar.

Derreta un segundo paquete de dulce según las instrucciones. Sumerga los palitos de paleta (se necesitan 11 por cada cesta) cerca de 6 cm dentro del dulce derretido; desmóldelo y deje reposar. Recorte los palitos a 5 cm. Vierta una pequeña cantidad de dulce derretido en el fondo del molde de muffin para formar una placa. Coloque los palitos revestidos con dulce en el dulce derretido dejando espacios parejos alrededor del borde, refrigere hasta que esté firme.

Estire la arrolla de dulce en cuerdas de 0.6 cm y teja la cesta, moviéndose hacia dentro y hacia fuera alrededor de los palitos. Modele el mango en base a la cuerda, tiéndolo plano y déjelo reposar de la noche a la mañana para que se endurezca. Sujételo a la cesta con dulce derretido. Añada la hierba de Pascua y el dulce. Cada receta da para 4 cestas.

b magdalenas especiales extrahuevos

- Molde:** Molde estándar para muffin, p. 171
- Color:** Rosado, amarillo, verde hoja, geles decorativos color violeta, p. 114
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Figura del conejo de Pascua, p. 182; huevos de Pascua; papeitos tamaño estándar para hornear, p. 182; azúcar decorativo de color amarillo, rosado, azul, violeta, p. 125

Glasee lisas las magdalenas, espolvoree con azúcar y haga puntos, zigzags y líneas según lo desee con geles. Coloque la figura Fun Pix. 1 porción cada una.

c cruz de dulce

- Molde:** Molde Cross Singles[™], p. 181
- Boquillas:** 1, 59[°] (para derechos), 1015 (para zurdos), 103, p. 108
- Colores:** Colores de glaseado violeta, verde moho, amarillo limón, p. 115
- Dulce:** Candy Melts[®]; amarillo, blanco (1 paquete cada uno), p. 118
- Receta:** Glaseado real, p. 92
- También:** Juego de flor No. 7, p. 113; cartón para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; mangas decorativas desechables, p. 112; Merengue en palito, p. 114; papel encerado

Anticipadamente, usando glaseado real, clavo de flores y la boquilla 59[°] o 1015, haga dos violetas por cada cruz. Haga hojas de violeta con la boquilla 103. Añada centros en punto con la boquilla 1; deje secar.

Combine un poco de Candy Melts blancos con amarillo para crear el tono deseado. Llene el molde hasta el primer saliente con dulce blanco; refrigere hasta que quede firme. Usando una manga desechable cortada y Candy Melts derretidos de color blanco, haga el encaje cornelli sobre la parte superior únicamente. Coloque las violetas y la hoja.

d zanahorias crujientes

- Molde:** Redondo de 30 cm, p. 167
- Dulce:** Molde de los conejitos juguetones, p. 183; Candy Melts[®]; naranja (necesita 2 paquetes), blanco, rosa, cocoa oscuro (necesita 1 paquete de cada uno), p. 118
- Receta:** Receta de delicias de cereal de arroz crujiente
- También:** Mangas decorativas desechables, p. 112; parrilla de enfriamiento, p. 163; hojas de menta verde en pastillo de goma

Prepare la receta de dulce de cereal de arroz crujiente. Métalo presionando en un molde redondo; hórnee y deje enfriar. Una vez que esté frío, córtelo en 12 trozos y colóquelo sobre la parrilla de enfriamiento en el molde (para atrapar las salpicaduras).

Vierta el dulce derretido color naranja sobre los trozos, deje que se pongan firmes.

Usando el método de "pintura" moldee los dulces en forma de conejo; refrigere hasta que estén firmes. Sujete los conejos y las hojas de menta verde con dulce derretido. 1 porción cada una.

e conejitos saltarines

- Molde:** Molde de huevos pequeños, p. 181
- Dulce:** Molde de dulce de cara de conejo, p. 183; Candy Melts[®]; blanco, cocoa clara (necesita 1 paquete de cada uno), juego de colores de dulce, p. 118
- Receta:** Galleta clásica "shortbread" de mantequilla, p. 103
- También:** Mangas decorativas desechables, espátula en punta de 20 cm, p. 112; juego de pinceles decorativos, p. 119

Hórnee las galletas en el molde de huevo, modificando las instrucciones de la siguiente manera: hórnee a 325°F durante 12-18 minutos. Deje que se enfríe durante 5 minutos antes de desmoldar.

Usando el método de "pintura", moldee las cabezas de conejitos: coloree de azul y rosado pequeñas cantidades de dulce blanco derretido. Pinte las corbatas de pajaito, los ojos y la boca. Refrigere para que se ponga firme. Llene el resto de la cabeza con dulce blanco. Refrigere hasta que se ponga firme. Desmóldelo y haga los rasgos faciales con dulce derretido en una manga cortada. Refrigere hasta que esté firme.

Cubra las galletas con dulce derretido, permita que se ponga firme. Usando dulce derretido en una manga cortada, recubra las galletas y esponjee con la espátula. Haga las piernas y la cola; permita que se ponga firme. Recubra y esponjee. Sujete la cabeza con dulce derretido. 1 porción cada una.

f coloreando los huevos de pascua!

- Galletas:** Molde de galletas de huevos de Pascua, p. 182
- Colores:** Amarillo limón, violeta, rosa, verde hoja, colores de glaseado blanco-blanco, p. 115
- Receta:** Galleta clásica "shortbread" de mantequilla, p. 103
- También:** Piping Gel, p. 114; pincel para derretir dulces, juego de pinceles decorativos, p. 119

Presione la masa de la galleta "shortbread" de mantequilla metiéndola en el molde preparado.

Hórnee y enfríe siguiendo las instrucciones de la receta.

En la placa para derretir dulces, mezcle 2 cucharadas de piping gel con una pequeña cantidad de color de glaseado para lograr el tono deseado y añada 1/4 de cucharadita de color blanco-blanco. Agite con la espátula, añada punto de agua para alcanzar la consistencia de "pinta". Pinte las galletas; permita que se sequen. 1 porción.

g en tu jardín de Pascua

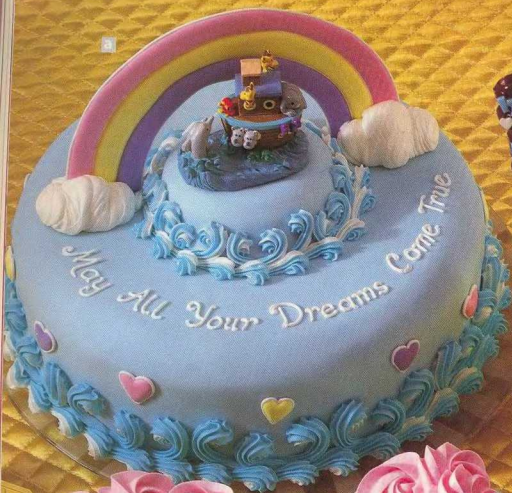
- Molde:** Juego de moldes independientes de contera, 2 piezas, p. 181
- Boquillas:** 17, 21, p. 108
- Color:** Color verde hoja de glaseado, p. 115
- Recetas:** Glaseado de queso crema, p. 92; receta favorita de pastel de zanahoria
- También:** Caramelos de goma, coco rallado, flores comestibles

Hórnee el pastel de zanahoria, permita que se enfríe. Haga las rosetas con la boquilla 17 alrededor de la casa y las orejas, dejando esas áreas sin decorar. Cubra las áreas restantes con rosas hechas con la boquilla 21. Sujete los caramelos de goma para los ojos y la nariz con puntos de glaseado. Coloree el coco rallado; coloque el coco en una bolsa plástica, añada una pequeña cantidad de color de glaseado y amase hasta que el color quede distribuido en forma pareja. Disponga el coco alrededor del pastel. Añada flores comestibles. 12 porciones.

*marca del revestimiento de confitería







halla tu arcoiris!

Molde: 30,5 x 7,5 redonda, p. 167;

Molde de anillo de

10 cm Singles™, p. 169

Boquillas: 2, 12, 17, 19, 21, p. 108

Colores: Rosa, amarillo limón, violeta, azul cielo, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92;

Glaseado de flujo de colores, p. 101

También: Figura de Recuerdos Especiales del Arca

de Noé, p. 135; Libro de patrones del 99

(patrón de arcos y corazones), p. 105;

rolled fondant listo para usar (necesita 2

paquetes), Alisadores Easy-Glide de

Fondant, p. 116; mezcla de flujo de

colores, merengue en polvo, p. 114;

cartón para pasteles, papel aluminio

Fanci-Foil, p. 159; bastoncitos de delicia

de galletas, p. 121, nucleos de

calentamiento, p. 164; tringulitos de

pergamino de 38 cm, p. 112; papel

encerado

Haga los diseños de flujo de colores al menos 2

días antes. Usando los patrones y el glaseado de

flujo de color haga el arcoiris y aproximadamente

13-14 corazones. Con la boquilla 2 y la manga de

pergamino, trace los patrones, déjelos secar.

Recubra con glaseado aclarado (p. 101). Haga

diseños extra para reponer los que se rompan y

deje secar durante 48 horas. Cuando estén

completamente secos, sujete los bastoncitos de

galletas a la parte posterior del arcoiris con

glaseado real, dejando el largo suficiente para

insertar 7,5 cm del bastón en el pastel. Póngalo a

seca.

Cóbrese el fondant de azul. Prepare los pasteles

para el rolled fondant; cubra el pastel de contorno

con 1 paquete y medio de fondant y el pastel de

anillo con el resto del fondant; alise con los

alisadores Easy-Glide. Coloque el pastel de anillo

en el centro del pastel de contorno. Haga las olas

con la boquilla 17 alrededor del pastel de anillo y

conchas con movimiento en "c" con la boquilla 21

en un lado del pastel de contorno. Haga el borde

inferior en concha con movimientos en "c" usando

la boquilla 19 en el pastel de contorno. Sujete al

azar los corazones a los lados del pastel con

puntos de glaseado hechos con la boquilla 2.

Coloque el arcoiris sobre el pastel; haga las nubes

con la boquilla 12. Haga el mensaje con la boquilla

2. Coloque la figura central. 25 porciones.

¡bebé a bordo!

Molde: Caballito mecedor,

p. 175

Boquillas: 1, 5, 16, 21, 110,

p. 108-109

Colores: Rosa, amarillo limón, azul real, verde

Kelly, negro, p. 115;

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Mangas de pergamino, p. 112; cartón

para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil,

p. 159

Glasee los lados y las áreas de fondo del

pastel. Trace el caballito mecedor con la boquilla 5.

Haga el ojo y la nariz con la boquilla 5 (ajuste con

un poco de barniz en malicón). Cubra el caballo, la

mecedora y la silla con estrellas hechas con la

boquilla 16. Haga el zigzag con la boquilla 16 en la

brida, la silla y las patas. Haga la crin y la cola en

concha inversa con la boquilla 210. Haga al azar

las estrellas en el caballo con la boquilla 16. Añada

el borde inferior en estrella con la boquilla 21.

Escriba el mensaje con la boquilla 1. 12 porciones.

dulces sueños infantiles

Molde: Redondo de 35,5 cm,

p. 167;

Molde redondo de 7,5 cm

Singles™, p. 169

Boquillas: 2, 3, 5, 8, 12, 16, p. 108

Colores: Amarillo limón, verde Kelly, rosa,

azul real, negro, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Juego de pino alto, placa de 40,6 cm,

placa 20 cm, tuerca tapa de la columna

superior, columnas de 16,5 cm (necesita

2), seguro de la columna inferior, patas

de la placa que se fijan con cola

(necesita 6), tubo del núcleo del pastel,

p. 157; juego cortagalletas Nesting Star,

p. 120; palitos de delicias de galleta,

p. 123; Rolled Fondant listo para usar

(necesita 1 paq.), p. 116; juego de moldes

de fondant de acentos infantiles, p. 117;

cartones para pastel, papel aluminio

Fanci-Foil, p. 159; figura central "la vaca

salta sobre la luna", p. 135; cinta blanca

de 0,3 cm de ancho (necesita 2 metros),

bloque redondo de poliestireno de 15 cm

de diámetro x 5 cm de altura.

Prepare y glasee un piso de 2 capas de 35,5 cm

para la construcción del piso elevado (p. 95).

Glasee el pastel que va en el bloque de

poliestireno redondo de 15 cm en el cartón

cubierto con papel aluminio. Divida el pastel de 15

cm en 8 partes; haga la roseta con la boquilla 16,

2,5 cm desde el fondo de cada marca de división.

Inserte los palitos de galletas de 7,5 cm de largo

en las rosetas. Haga el borde superior en cuenta

con la boquilla 5.

Glasee liso el pastel en el molde Singles™ y

colóquelo sobre el pastel de 15 cm. Haga el borde

inferior en nube de bola con la boquilla 12.

Decore el pastel de 35,5 cm: Haga el borde inferior

en nube de bola con la boquilla 8 y el borde

superior en cuenta con la boquilla 5. Divida el

rolled fondant en 4 partes y coloreelo de amarillo,

azul, rosa y verde.

preciosos pastelillos petit fours

Molde: Molde de brazo de gitano

26 x 39 cm, p. 166

Colores: Amarillo limón, verde

Kelly, p. 115

Receta: Glaseado de fondant de vertido rápido,

p. 92; receta favorita de pastel firme

Rollad Fondant listo para usar (1 paq.),

p. 116; extracto de almendra sin color,

p. 114; juego de moldes de fondant de

acentos infantiles, p. 117

Hornee y deje enfriar el pastel. Corte cuadrados de

5 x 5 cm y rectángulos de 6 x 3,5 cm. Prepare el

glaseado y coloree la mitad de verde y la mitad de

amarillo. Coloque los pasteles en la parrilla y

cúbralos con glaseado; permita que se pongan

firmes. Oprima el fondant para que entre en los

moldes; saqueles y colóquelos en los pasteles, 1

porción cada uno.

Moldee las piezas de acentos infantiles y colóquelas en un lado del piso de 35,5 cm. Moldee 4 bordes de moño usando el fondant rosado y colóquelos sobre la cara superior del piso de 35,5 cm, cerca del borde superior. Haga 16 estrellas colgantes: Usando el cortagalletas más pequeño de estrellas, corte 4 estrellas de fondant de cada color. Coloque a manera de sandwich un extremo de un trozo de cinta de 30 cm entre 2 estrellas, cepille ligeramente con agua y presione para fijarlo en posición. Póngalo a secar a un lado. Haga los rasgos faciales con la boquilla 2 en las estrellas. Permita que se sequen. Usando la boquilla 2, haga los detalles de punto y cuerda en las formas de fondant; usando la boquilla 3, haga al azar las flores y los corazones en cuenta; añada a las flores los centros en punto.

En la fiesta de bodas: Arme 2 columnas en el seguro inferior de columna. Coloque una placa de 20 cm sobre la coronilla de la columna y sujete la tuerca tapa de la columna superior. Coloque el pastel de 15 cm sobre la placa y haga el borde inferior en cuenta con la boquilla 8. Añada corazones y flores con la boquilla 3 en la columna central y sujete la estrella. Haga las nubes en bola con la boquilla 8 alrededor de la columna. Sujete las estrellas con cinta en los palitos de galletas. Coloque la figura central. 40 porciones.



comparte el pastel y consiente al niño

Molde: Molde pretzel de galleta salada "Es un

niño"; "Es una niña", p. 118; Candy

Melts™: blanco, cocoza clara, azul (para el

niño), rosado (para la niña), (necesita 1

paquete), p. 118

También: Mangas decorativas desechables, p. 112;

bollos de galleta salada, cinta rosada o

azul

Divida los dulces, aplicando capas de colores,

siguiendo las instrucciones en el paquete del

molde de galleta salada. Después de verter la capa

de chocolate, coloque las barras de galleta salada y

divídelas hasta que estén firmes. Desmolde;

quita la cinta. Colóquelos en una jarra. 1 porción

por persona.

a bendito nené

Molde: Juego de moldes ovales (se usa un molde de 42 x 33 cm), p. 163

Boquillas: 1, 2, 3, 104, pp. 108-111

Colores: Rosa, verde moho, azul real, marrón, cobre (liso ligero de piel), p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Rollo Fondant liso para usar (se necesitan 5 paquetes), Alisadores de fondant Easy-Glide, p. 116; juego de utensilios de confitería, juego para cortar flores Stephanie Rose Bouquet, p. 117; cartón para pastel de 33 x 48 cm, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; juego formador de flores, p. 113; juego de pinceles decorativos, p. 119; Libro de patrones 1999 (patrón de manta y cortinas del dosel), p. 105; pincel de artista (No. 000), tiza no tóxica, maicena, cuchillo para manualidades, colorador de té.

Siguiendo las instrucciones del juego de cortadores de flores, haga lo siguiente usando el rollo de fondant: 3 capullos de rosa, 3 rosas completamente abiertas, 1 rosa por abrirse, 7 no-me-olvides y 7 hojas. Seque las hojas en los formadores de flores. Seque las rosas con varios días de anticipación.

Coloree 1/2 caja de fondant 1/4 cobre, 1/4 marrón, reserve el resto. Haga la cabeza del bebé con una bola de 4.5 cm de fondant color cobre (p. 102); póngala a un lado.

Para el oso de peluche, estire bolas de 4 cm y 1.2 cm de diámetro hechas con fondant coloreado de marrón. Sujete aplicando agua para formar la cara y el hocico. Añada pedacitos para las orejas. Póngalo a un lado.

Corte un óvalo triple de cartón para pastel, 36 x 53 cm; cúbralo con papel aluminio. Coloree 3 paquetes de fondant de color rosa. Prepare y cubra el pastel con fondant. Usando el patrón,

estire y corte las telas de la parte inferior del dosel. Calafateo sobre la parte superior del pastel. Estire 11.3 x 7.5 x 1.2 cm de fondant para la almohada; colóquela en su posición. Aplane el borde inferior de la almohada para que la cabeza quede bien; haga los entantes en los pliegues con el utensilio de bola. Haga un volante con la boquilla 104 alrededor del borde de la almohada. Coloque la cabeza.

Forme un óvalo de 9 x 5 cm de fondant para el cuerpo y colóquelo. Corte 35 x 15 cm de fondant; pliegue y envuelva sobre las cortinas inferiores del dosel. Estire dos rollos de 2.5 cm de fondant y colóquelos en posición para los brazos. Estire dos bolas pequeñas de fondant de cobre para las manos; colóquelas y use el cuchillo para manualidades para hacer los entantes de los dedos. Estire 33 x 56 cm de fondant para hacer la manta y el adorno usando el patrón. Coloque la manta, cubriendo y metiéndola alrededor del bebé. Pliegue 1.2 cm de manta bajo la barilla del bebé.

Estire una bola de 2.5 cm de fondant marrón y mézclela debajo de la manta para la forma del cuerpo del oso; sujete la cabeza. Forme 2 bolas para las patitas y colóquelas.

Haga los volantes con la boquilla 104 alrededor del borde del óvalo y la manta. Haga el doble volante en la cobertura del dosel. Haga puntos con la boquilla 1 sobre la manta; borde el óvalo con la manta con cuentas hechas con la boquilla 3. Usando un colorador de té, ralle la tiza rosada en el cuenco y mézclela con maicena; aplíquela ligeramente con un pincel en los pliegues de la manta. Coloque las hojas y las flores. Diluya el fondant rosa con agua hasta darle la consistencia adecuada para verterlo; haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 3 alrededor del área del fondant color rosa. Escriba el mensaje con la boquilla 2. 22 porciones.

b día sagrado

Molde: Redondo de 18 cm, redondo de 30 x 7.5 cm, p. 167

Boquillas: 2, 4, 21, 24, 104, pp. 108-111

Color: Azul aciano, p. 115

Receta: Glaseado real, glaseado de mantequilla, p. 92

También: Rollo Fondant liso para usar (necesita 2 paq.), Alisadores de fondant liso para usar, p. 116; juego formador de flores, clavo de flores No. 7, p. 113; merengue en polvo, p. 114; núcleo de calentamiento, p. 164; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; soportes, p. 160; grages blancos Cake Sparkles™, p. 126; figura central de inspiración, p. 146; papel encerado

Usando glaseado real, haga 72 margaritas con la boquilla 104 (p. 100) con centros hechos en punto con la boquilla 4. Triture las grages Cake Sparkles en una bolsa plástica para sacndrlos, usando un rodillo de amasar. Adorne los centros de la margarita con Cake Sparkles triturados, colóquelos en los formadores de flores para que se sequen.

Usando glaseado real, haga 90 flores sueltas con la boquilla 24 con centros en punto hechos con la boquilla 2, déjelas secar. Haga entras de cada flor para reponer las que se rompan.)

Prepare un pastel redondo de 2 capas de 18 cm, de 3.8 de espesor c/u y un pastel redondo de 30 cm y 7.5 cm de fondo. Prepare los pasteles para el rollo de fondant y la construcción en pisos (p. 95) aplando los pasteles ligeramente desmenuados. Cubra los pasteles con fondant; alise los alisadores de fondant. Coloque los pasteles. Haga el borde inferior en ambos pasteles con la boq. 21. Sujete las margaritas alrededor de la parte inferior de ambos pasteles con glaseado de mantequilla. Escriba los nombres con la boq. 2. Coloque al azar las flores sueltas en los pasteles con glaseado de mantequilla. Coloque la figura. 45 porciones.*

*porciones del tamaño de pastel de bodas

c bendiciones de primavera

Molde: Libro, p. 176

Boquillas: 1, 2, 3, 19, 47, p. 108

Colores: Azul aciano, marrón, verde moho, amarillo dorado, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 115

También: Rollo Fondant liso para usar (necesita 1 paquete), p. 116; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; pincel decorativo, juego formador de flores, p. 113; juego de flores de la colección Floral, juego de herramientas de repostería, p. 116; Libro de Patrones 1999 (las bases, campanario y palomero), p. 105; tiza pastel no tóxica; pincel de artista (No. 000); maicena; colorador de té.

Con anticipación, haga 5 no-me-olvides, 10 flores de manzana y 24 hojas pequeñas de flores, usando fondant y el juego para hacer flores. Grabe las líneas de las vetas en las hojas usando el utensilio de vetado. Haga entras para reponer las que se rompan y séquelas en los formadores de flores espolvoreados con maicena. Usando un colorador de té, ralle la tiza hasta crear un fino polvo. Aplíquela con cepillo sobre las hojas y flores secas. Glasee liso el pastel; peine los lados, usando fondant y los patrones, recorte la iglesia y la paloma; marque las áreas con el utensilio de vetado. Colóquelas en el pastel. Haga el contorno en cuentas con la boquilla 1 en la iglesia, la puerta y la ventana redonda; trace otras ventanas con la boquilla 1. Modele un trocito de fondant para el cuerpo de la paloma; sujete con agua. Trace la paloma y ponga el ojo en punto con la boquilla 1.

Haga la parte superior del pastel con la boquilla 47 (con el lado liso para arriba). Haga la rama con la boquilla 3. Sujete las flores y las hojas; haga el centro de las flores en punto con la boquilla 2. Haga el mensaje con la boquilla 3. Haga el borde inferior en concha con la boquilla 19. 12 porciones.

d un nuevo comienzo

Molde: Cruz, p. 181

Boquillas: 2, 3, 5, 8, p. 108

Colores: Marrón, cobre (liso ligero de la piel), rosada, p. 115

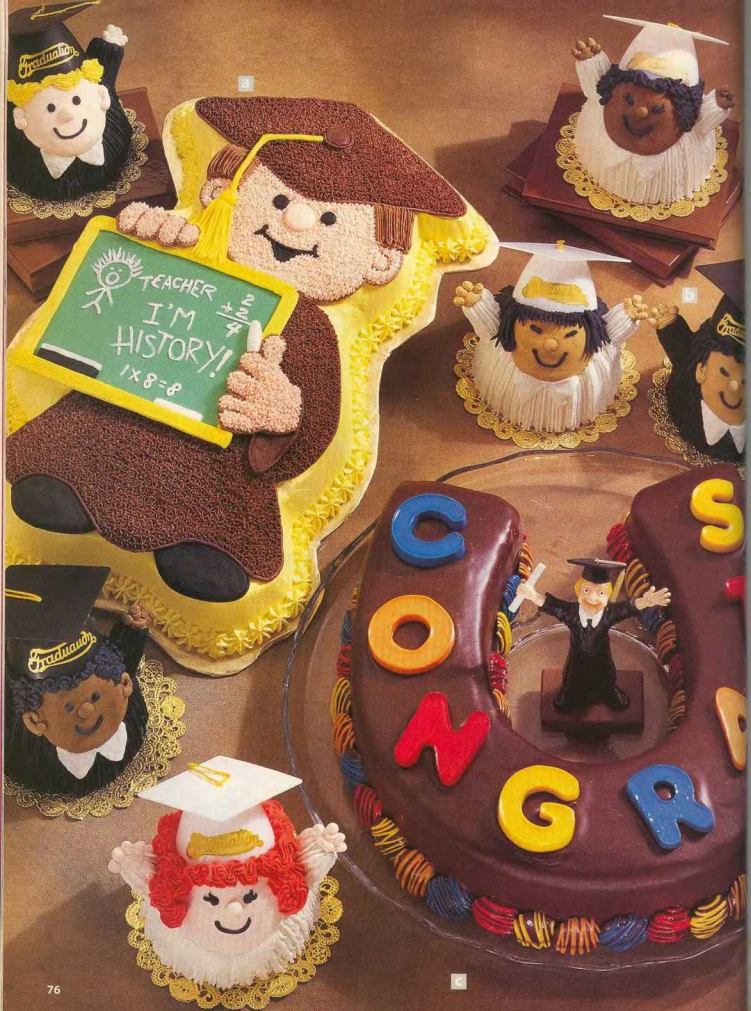
Recetas: Glaseado de mantequilla, p. 92; glaseado de flujo de colores, p. 107

También: Libro de patrones 1999 (patrones de la cruz, la niña y la cruz), p. 105; manta de flujo de colores, p. 114; manta de parche, p. 112; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; papel encerado.

Haga diseños de flujo de colores con varios días de anticipación. Dibuje los patrones con la boquilla y glaseado de flujo de colores. Déje que se sequen seguidamente vierta con flujo de color azul (p. 101). Permita que se sequen un día para hacer el contorno y los diseños en cuenta cruz y la hostia. Permita que se sequen. Póngalo a un lado.

Glasee liso el pastel. Haga la parte superior con la boquilla 3, el medio con la boquilla 5 y los bordes inferiores en cuentas con la boquilla 8. Coloque "pietas" de flujo de color. 12 porciones.

*Puesto que el glaseado de mantequilla puede pondría el flujo de colores, colóquelo sobre una envoltura plástica que enoje bien, téngalo azucar o minimaltaviscos.





Haga un lazo de cinta. Coloque las flores, haga hojas con la boquilla 352. Coloque la pareja, las campanas, el dúo de ángeles, la almohada con los anillos, las copas de champán, las botellas y las palomas. Coloque el lazo. 23 porciones.

B un romance naciente

Moldes: Pelotas de deporte, p. 177; redondo de 30 cm, p. 167

Boquillas: 1, 2, 7, 10, 12, 16, 18, 21, 47, 101, 103, 104, p. 108

Colores: Morfí, rosa, verde moho, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92; molde de azúcar, p. 104

También: Hojas verdes artificiales de 5 cm, p. 152; juego de divisores de pastel, p. 113; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; merengue en polvo, p. 114; clavo de flor No. 7, p. 113; juego de formadores de flores, p. 113; bombas plásticas de soporte, p. 160; juego de pinceles decorativos, p. 119; Libro de patrones 1999 (patrón de asa de cesta, p. 105; bola de goma espuma, hilo de florista, cinta de florista, pistola de cola caliente.

Con varios días de anticipación, use la boquilla 18, el glaseado real y el patrón de asa de cesta para hacer el mango de la cesta

(p. 102).

Con el glaseado real, haga las siguientes flores: rosas de color rosa oscuro con bases hechas con boquilla 12 y 20 rosas de color rosa medio hechas con la boquilla 103, con bases hechas con la boquilla 10. Usando glaseado real, haga 20 flores de manzana con la boquilla 101 y 20 más silvestres con la boquilla 103 con centros hechos en puntos hechos con la boquilla 1; déjelas secar en ambas en los formadores de flores. Haga entre todas las flores para reponer las que se rompan; déjelas secar.

Para las flores que se insertarán en el pastel haga ganchos de glaseado real con la boquilla 7 en la parte inferior de 10 rosas silvestres, 12 flores de manzana, 12 rosas con la boquilla 104 y 12 rosas con la boquilla 103. Para las flores que se insertarán en la cesta: en papel envasado, usando glaseado real, haga las bases de cono con la boquilla 12 para las rosas restantes y bases de cono con la boquilla 7 para las rosas silvestres y las flores de manzana restantes. Haga un gancho de 0.3 cm en un extremo del hilo de florista e inserte el gancho en la base. Alise y haga más delgado el glaseado en el hilo usando un cepillo de decorador ligeramente humedecido. Inserte el otro extremo del hilo dentro del bloque de goma espuma para secar. Sujete las flores a las bases con glaseado real. Sujete las hojas a los hilos con goma caliente. Envuelva todos los hilos con cinta floral.

Usando un molde de bola, haga el molde de azúcar con anticipación (p. 104) y permita que se seque. Corte la pelota de goma espuma en dos para meterla 1.2 cm debajo del borde superior de la cesta. Use el juego de divisores de pastelería para dividir la cesta con malla trenzada con el lado liso para arriba usando la boquilla 16 y 47. Glasee la parte superior de goma espuma en la cesta en color verde. Haga el borde superior de la concha con la boquilla 18. Fije el asa y déle soporte hasta que esté seca. Coloque en posición las flores con hilo.

Glasee liso el pastel de dos capas. Coloque los soportes plásticos en el centro del pastel para dar sostén a la cesta de molde de azúcar. Cubra los lados con la malla, con el lado liso para arriba, con

a celebración con champán

Molde: Juego de moldes de corazón (se usa el molde de 37 cm), p. 178

Boquillas: 2, 10, 12, 18, 21, 103, 104, 127, 127D, 131, 225, 352, p. 108-111

Colores: Rosa, amarillo limón, verde moho, p. 115

Receta: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92

También: Libro de patrones 1999 (letrero de homenaje a los novios, p. 105; clavo de flor No. 7, p. 113; copas transparentes de champán (se necesita 1 juego), p. 153; velas de botella de champán, p. 129; campanas de filigrana de 5 cm, p. 152; almohada de corazón de satén, bandas de botón de oro, p. 153; palomas pequeñas, p. 154; dúo de ángeles, p. 154; merengue en polvo, p. 114; pareja clásica, p. 139; cartones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; papel de pergamino, papel aluminio, cinta rosada (necesita 2 metros)

Usando el glaseado real, haga las siguientes flores: 30 flores sueltas color rosa oscuro con la boquilla 225 y 20 rosas sueltas amarillas con la boquilla 131, todas ellas con centros en puntos blancos hechos con la boquilla 2; siete rosas blancas hechas con la boquilla 104 con base hecha con la boquilla 12 y 6 rosas blancas hechas con la boquilla 103 con base hecha con la boquilla 10. Haga extras de cada flor para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Glasee liso el pastel de 1 capa. Haga el borde inferior en concha con la boquilla 21. Aproximadamente a 4 cm del fondo haga un volante (grande) con la boquilla 127D. Justo encima, haga un volante con la boquilla 127. Haga el borde superior en concha inversa con la boquilla 18. Use el patrón de escritura para escribir el mensaje con la boquilla 2.



la boquilla 16 y 47. Haga el borde superior en concha con la boquilla 18 y el borde inferior en cuerda con la boquilla 21.

Inserte las flores con pico y las hojas en el pastel. Escriba el mensaje con la boquilla 2. Coloque la cinta sobre el pastel. 36 porciones.

Un brindis por la novia y el novio

Molde: Petate de 38 cm, p. 163

Boquilla: 3, p. 108

Colores: Durazno cremoso, verde moho, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Rolled Fondant listo para usar (necesita 3 paquetes), p. 116; molde de fondant Romance Accents, juego de cortaflores de bouquet de orquídeas, p. 117; alisadores de fondant Easy-Glide, p. 116; mezcla de pasta de goma, p. 119; cartones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; copos de brindis con aspecto de cristal, p. 150; tozas no tóxicas para pastel, cinta, calador de té, hilo de florista, cinta floral

Prepare los ramilletes de flores con varios días de anticipación. Prepare la mezcla de pasta de goma, coloree 1/4 de verde musgo. Siguiendo las instrucciones que vienen en el folleto, haga 1 orquídea, 3 capullos de stefanotis, 10 stefanotis, 18 hojas de hiedra; permita que se sequen. Ralle la tiza en un colador de té y aplique el pincel en la orquídea. Haga 7 lazos en cinta. Organice los ramilletes de flores de la forma siguiente: pequeño: 1 capullo de stefanotis, 1 flor de stefanotis, 2 hojas de hiedra y 1 lazo de cinta; medio: 1 capullo de stefanotis, 2 flores de stefanotis, 3 hojas de hiedra y 1 lazo de cinta; grande: 1 orquídea, 7 flores de stefanotis, 1 capullo de stefanotis, 13 hojas de hiedra y 5 lazos de cinta. Póngala a un lado.

Coloree 1/2 caja de durazno fondant. Prepare un pastel de 2 capas para el rolled fondant. Cubra con dos paquetes y medio de fondant y alise con Alisadores Easy-Glide. Corte bandas de 2.5 cm de ancho en fondant de durazno y sujételo alrededor de la base del pastel con agua. Moldee la banda de fondant blanco usando el molde Romance

Accents; aplique ligeramente agua con un cepillo y sujete a la base del pastel. Moldee los diamantes y sujételos a los puntos del petate.

Escriba el mensaje con la boquilla 3. Coloque las copas y los ramilletes de flores sobre el pastel. 46 porciones.

Salto de amantes!

Molde: Decorator Preferred® redondo de 25 x 8 cm, p. 165

Boquillas: 1, 2, 3, 4, 8, 13, 18, 35, 66, 81, 104, pp. 108-111

Colores: Verde moho, verde kelly, rosa, azul cielo, amarillo

dorado, marrón, p. 115

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92

También: Figura central de pareja de ranas, p. 153; cortaflores de corazón gigante, p. 123; cartón para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; gancho de flores, p. 155; juego de divisores de pastel, clavo de flores N° 9, juego de clavos de azucenas, estambres amarillos (1 paq.), p. 113; piping gel (10 onzas), p. 114; merengue en polvo, p. 114; hilo de florista de calibre medio (22-24), pincel de artista, bloque pequeño de goma espuma, papel encerado, papel aluminio

Anticipadamente, use glaseado real para hacer lo siguiente: 5 azucenas de agua con boquillas 81 y 1 (p. 101); 5 hojas de azucenas con la boquilla 104 (p. 101); 20 flores sueltas con la boquilla 35 y centros en punto con la boquilla 2; 13 campanitas azules con las boquillas 66 y 3 y un clavo de azucenas de 3 cm (p. 113); 4 totoras sobre hilos de florista que van de 18 a 22.5 cm de largo con las boquillas 4, 8, 2 (p. 101). Deje que se sequen todas. Una campanita azul se fijará con un hilo de florista

de 22 cm, añadiendo sépalos y caliz con la boquilla 4 (p. 101). Deje secar en goma espuma.

Glasee lisos los lados del pastel. Grabe el cortaflores gigante de corazón en la parte central superior del pastel. Glasee el resto de la parte superior de verde. Llene el área de corazones con glaseado blanco, alise y añada "agua" azul con el piping gel. Divida el pastel en diez partes; haga guirnalda en zigzag con la boquilla 18, a 3 cm hacia abajo a partir del borde superior del pastel. Haga los bordes superiores e inferiores en concha con la boquilla 81 y la boquilla 18.

Coloque las flores sueltas y las campanitas azules; añada hojas a las campanitas azules con la boquilla 66. Coloque las totoras y la campanita azul hilada en los ganchos de la flor e insértela en el pastel. Haga la hierba corrida con la boquilla 13 y las flores sueltas sobre la cara superior del pastel. Coloque las azucenas acústicas, las hojas de soporte de las azucenas y la pareja de ranas en el agua. 24 porciones*.

*porciones de tamaño de pastel de bodas.





corazones unidos

- Moldes:** Decorator Preferred® rectangular de 27,5 x 38 cm (7,6 cm de fondo), p. 165
- Colores:** 1, 2, 3, 5, p. 108
- Recetas:** Juego de tonos de jardín (necesita malva dister, amarillo ranúnculo, verde enebro), blanco-blanco, p. 115
- También:** Giseado de mantequilla, p. 92
- También:** Rolled fondant listo para usar (necesita 2 paquetes), alisadores de fondant Easy-Glide, p. 116; Kit de romance con sellos de pastel de corazones, p. 105; núcleo de calentamiento Decorator Preferred®, p. 164; gel decorativo transparente en tubo, p. 114; juego de cortagalletas de corazones (se usan los dos cortadores más pequeños), p. 120; cartón para pastel, aluminio Fancy-Foil, p. 159; pareja de leñero de cualquier aniversario, p. 148; palomitas, p. 154; Tuk-N-Ruffle, p. 159; pincel de artista.

Prepare y glasee el pastel de 1 capa usando el giseado de amarillo ranúnculo. Estire el fondant para que sea 25,5 cm más largo que la parte superior del pastel glaseado; coloque el fondant en el pastel, dejando que 1,2 cm cuelguen por los lados. Alise con alisadores de Fondant Easy-Glide. Corte el sello de corazones sobre la cara superior del pastel. Pinte las rosas y las hojas usando piping gel mezclado con colores blanco-blanco y tonos de colores de jardín. Trace la cinta con la boquilla 1 y lénela con la técnica de bordado de pincel, siguiendo las instrucciones de Cake Stamp. Recubra los diseños con la boquilla 1.

Corte 26 corazones de fondant usando el cortagalletas más pequeño de corazones. Sujete los corazones a los lados del pastel con glaseado de mantequilla. Haga con la boquilla 2 festones alrededor de los corazones de fondant; añada cuentas con la boquilla 2 a cada borde de corazón y recubra el borde y el corazón de cuentas en el centro de cada corazón. Corte los 2 marcos de corazones de fondant usando los 2 cortagalletas más pequeños de corazones. Sujete al pastel con un pincel húmedo. Pinte el centro de los marcos de corazón con piping gel coloreado; borde con festones y puntos hechos con la boquilla 2. Haga el borde inferior en cuentas con la boquilla 5. Escriba el mensaje y el número con la boquilla 3. Coloque el adorno y las palomas. 40 porciones.

desbordando emoción

- Moldes:** Corazón de 22,5 cm, p. 178; Minibola, p. 177
- Boquillas:** 1D, 2, 3, 16, 45, p. 108-111
- Colores:** Cobre (tono ligero de piel), marrón, amarillo dorado, malva dister, negro, p. 115
- Recetas:** Giseado de mantequilla, p. 92
- También:** Palitos de dulce en galleta, p. 121; velos de botella de champán, p. 129; copas transparentes plásticas de champán, p. 153; corazones de dulce, bolas de chicle blanco grandes y pequeños

Homee 2 pasteles de corazones, cada uno de ellos debe tener 3,8 cm de altura. Glasee los lados del corazón de color malva y la parte superior de color blanco. Haga las bandas verticales con el lado serrado para arriba con la boquilla 1D. Con la boquilla 45 haga las bandas en el filo superior y en los bordes superior e inferior. Haga el diseño en zigzag con la boquilla 3 sobre la banda del borde superior.

Trace y haga los rasgos faciales sobre las cabezas de novias con la boquilla 3 (alíse con un dedo bañado en maicena). Coloque las cabezas sobre el pincel y cubralas con estrellas hechas con la

boquilla 16. Recubra los ojos y las cejas con la boquilla 3. Haga la oreja con la boquilla 16 en el hombro y las narices en punto con la boquilla 3. Haga el pelo corrido en estrellas con la boquilla 16. Añada las pestañas en cuerda con la boquilla 2 en la mujer. Corte el palito de la galleta en dos mitades. Inserte los palitos en los lados de las cabezas para los brazos. Cubra los palitos con estrellas hechas con la boquilla 16. Sujete las copas haciendo estrellas con la punta 16 para los dedos. Coloque las gomas de chicle sobre el pastel con puntos de glaseado. Coloque los corazones de dulce entre las barras aserradas en el lado del pastel y en las copas de champán. Añada las velas. 14 porciones.

gala dorada

- Moldes:** 15 cm, 25 cm, 35,5 cm, redondos, p. 167
- Boquillas:** 1, 5, p. 108
- Receta:** Glaseado de mantequilla, p. 92
- También:** Rolled Fondant listo para usar (necesita 6 paquetes), p. 116; 15 cm, 25 cm, 35,5 cm. Cartones para pastel, p. 159; juego de soportes para pasteles flotantes (con placas), p. 156; adorno del aniversario 50, p. 148; Alisadores de fondant Easy-Glide, p. 116; cinta de polister con franjas metálicas de 3,8 cm de ancho (necesita 20 metros).

Corte aproximadamente 70 trozos de cinta que midan 9 cm de largo; corte un extremo en forma de "v". Haga dos lazos de aproximadamente 3-1/2 a 4 metros de cinta cada uno.

Prepare pasteles de 2 capas para el rolled fondant (p. 102). Cubra con fondant y alise con Alisadores de fondant Easy-Glide. (Sugerencia: mantenga los pasteles en los cartones para pastel hasta que se fije la cinta a la placa.)

Use cartones para pastel de 15 cm, 25 cm y 35 cm como guías para colocar los trozos de cinta y fíjelos a la placa con glaseado endurecido de mantequilla. Coloque cuidadosamente los pasteles en las placas. Corte la banda de cinta midiendo el diámetro de cada pastel; sujete con glaseado. Haga los bordes inferiores en cuenta con la boquilla 5. Haga el picot con la boquilla 1 (usando las filas de 3, 2 y 1 puntos para formar un triángulo, p. 000) encima de cada cinta en los lados del pastel, dejando 2 cm de espacio entre ellos. Sujete los lazos al soporte y coloque el adorno. 130 porciones*.

*Porciones de tamaño del pastel de boda





campanas de catedral

Moldes: Cuadrados de 15, 20, 25, 30 cm, p. 167

Baquillos: 1x2, 5, 8, 349, p. 108-109

Colores: Juego de tonos de jardín (necesitaré el verde enebro, amarillo ranúnculo, azul delphin, malva dister; verde kelly, rosa, azul real), p. 115

Figura: Pareja de enamorados, p. 138

Recetas: Glaseado de mantequilla, glaseado real, p. 92

También: Juego de catedral para pastel, p. 152; Rolled Fondant listo para usar (necesita 4 paquetes), Alisadores Easy-Glide de Fondant, p. 116; placas separadoras cuadradas (necesita 2), p. 162; juego de formadores de flores de la colección Floral, p. 116; cartón para pasteles, papel aluminio Funci-Foil, p. 159; espigas de madera, p. 160; merengue en polvo, p. 114; juego de pinceles de decorador, p. 119; cinta

Coloree de verde 3 paquetes de fondant (mezcle el verde kelly con verde enebro para lograr el tono deseado). Deje medio paquete de fondant blanco; divida la mitad restante en tres partes, coloreando una tercera parte de amarillo ranúnculo, otra tercera parte con azul delphin y la otra con malva áster.

Use el cortador de flores no-me-olvides para cortar 15 flores azules, 20 malvas, 25 amarillas y 55 flores de fondant blanco para colocarlas en las pastas en pisos. Use el cortador de flores de manzana para cortar una variedad de flores en azul, amarillo y malva que se colocarán en el pastel de 15 cm.

Prepare pasteles de 1 piso para el rolled fondant (p. 92) y la construcción en pilares y pisos (p. 96). Estire el fondant verde para formar una pieza cuadrada de 53,5 cm; cubra completamente los pasteles en pisos de 20, 25 y 30 cm. Cubra el pastel de 15 cm con rolled fondant blanco. Alise con los Alisadores Easy-Glide de fondant. Elimine el fondant sobrante de la base. Mientras el fondant todavía está blando en los pasteles de 20, 25 y 30 cm, grabe al azar con el cortador de flores de pensamiento que viene en el juego de formadores de flores. Trabajando cada flor de una en una, recubra los grabados con un contorno hecho con la baquilla 2 y llene inmediatamente con el bordado de pincel (p. 101).

Sujete flores pequeñas al centro de las flores bordadas con pincel con puntas de glaseado de mantequilla haga los centros en pincel con la baquilla 2. Haga puntos con la baquilla 2 alrededor de las flores bordadas. Haga el borde inferior en cuenta con la baquilla 8 en el pastel de 30 cm. Fije al azar flores blancas al pastel.

En el pastel de 15 cm, haga los diseños en filigrana con la baquilla 1. Coloque los ramilletes de flores de tamaño mediano en las esquinas del pastel; añada hojas con la baquilla 349. Coloque la placa separadora y el contorno en zigzag con la baquilla 2 alrededor de los bordes de las placas.

Añe el arco y el campanario de la catedral según las instrucciones del empaque. Usando glaseado real y la baquilla 1, haga el adorno en cuenta en las costuras de las esquinas. Añada un diseño con la baquilla 1 dentro de los bordes en cuenta, alternando las "S" regulares y hacia atrás con los triángulos de 3 puntos.

En la fiesta de bodas: coloque el arco del catedral en la placa separadora. Coloque el pastel de 15 cm con la placa separadora sobre el arco. Coloque el campanario sobre el pastel de 15 cm, haga el borde en cuenta con la baquilla 2 en la parte inferior del campanario, 76 porciones.*

*Nota: Con frecuencia se guarda el piso superior para el primer aniversario de bodas. El número indicado de porciones no incluye el piso superior.

En el jardín del amor

Moldes: Moldes Performance redondos de 17,5 cm, molde Ovenscraft redondo de 25 cm (7,5 cm de fondo), p. 167

3, 5, 6, p. 108-109

Color: Amarillo ranúnculo, p. 115

Figura: Nuestro Día, p. 139

Receta: Glaseado real, glaseado de mantequilla, p. 92

También: Placas separadoras de 30 cm, (necesita 2), p. 162; pilares griegos de 17,5 cm (necesita 4), p. 161; estambres amarillos (necesita 6 paquetes), p. 113; merengue en polvo, p. 114; juego de clavos para lirios (se usa un clavo de 2 cm), p. 113; juego de glorieta, p. 152; recipiente acríptico, p. 155; cartones para pasteles, papel aluminio Funci-Foil, p. 159; papel aluminio, flores frescas

Usando el glaseado real, el clavo para lirios de 2 cm, las baquillas 3 y 6 y los estambres amarillos, haga 250 capullos (jácintos), (p. 101). Haga flores extra para reponer las que se rompan y déjelas secar.

Prepare y glasee lisos dos moldes redondos de 17,5 cm, 4 cm de altura y uno redondo de 25 cm y 7,5 cm de altura para la construcción en pisos. Coloque la placa de 30 cm. Haga el borde inferior en cuenta con la baquilla 5 en ambos pisos. Usando los puntos de glaseado, coloque los jácintos en el pastel.

En la fiesta de bodas: Coloque las flores frescas en el recipiente de cristal; coloque los pasteles en los pilares. Coloque la figura en la glorieta, 24 porciones.*

*Nota: Con frecuencia se guarda el piso superior para el primer aniversario de bodas. El número indicado de porciones no incluye el piso superior.

el amor florece

Molde: Molde estándar para muffins, p. 171

Baquillos: 127, 366, p. 109-111

Colores: Amarillo ranúnculo, verde malva, p. 115

Figuras: Minisato, parejas nupciales en smoking negro y smoking gris, p. 153

Receta: Glaseado de mantequilla o glaseado de crema batida estabilizada, p. 92

También: Tapetes blancos redondos de 15 cm, p. 150; clavo para flores de 7,5 cm, p. 113;

Hornee y deje enfriar las magdalenas sin los papillotes para hornear. Asegure la magdalena en posición al revés en el clavo para flores con puntas de glaseado. Glasee lisa el área superior. Comenzando en la parte superior de la magdalena, haga pétalos con la baquilla 127; siga haciéndolos hacia el fondo como haría los de una rosa (p. 94). Coloque en el tapete; añada hojas y adorno con la baquilla 366. 1 porción cada una.

la mirada del amor

Molde: Juego de moldes de corazón (se usa el molde de 38 cm), p. 163

Colores: Rosa, verde hoja, violeta, amarillo limón, p. 115

Figura: Mickey y Minnie enamorados, p. 138

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Rolled Fondant listo para usar (necesita 5 paquetes), p. 116; juego de cortagalletas

de perímetro Nesting Heart, p. 179; juego de pinceles de decorador, p. 119; cartón para pasteles, papel aluminio Funci-Foil, p. 159; Cake Sparkles™ de color morada, rosado, verde y amarillo, p. 126

Prepare un pastel de 2 capas para el rolled fondant (p. 92). Coloree de rosa 3 paquetes de fondant; cubra el pastel. Use el fondant rosa restante, haga aproximadamente 20 flores de cinta (p. 101). Póngalo a un lado.

Estire 1 paq. de fondant hasta que tenga 0,3 cm de espesor y use los cortagalletas para cortar aproximadamente quince corazones de 4,5 cm, doce de 8 cm y cinco de 10,5 cm. Fíjelos al pastel con un pincel sumergido en agua. Combine el fondant blanco restante con el último paquete de fondant; divida en tres partes. Coloree una tercera parte de amarillo, la otra de púrpura y la otra de verde hoja. Estire cada color hasta que tenga 0,3 cm de espesor y recorte aproximadamente quince corazones de 3 cm, doce de 5,5 cm y cinco de 9,5 cm. Cepille las partes superiores y los lados de los corazones de fondant con agua, de uno en uno.

Espolvoree con las Cake Sparkles y fíjele a los corazones blancos correspondientes en el pastel. Fíjele las flores de cintas al pastel con un pincel bañado en agua. Coloque el adorno, 76 porciones. ©Disney



a brocado de rosas

Moldes: Juego de moldes ovalados (se usan los moldes de 27 x 19,5 cm, 32,5 x 24,5 cm, 42 x 31 cm), p. 163

Boquillas: 4, 5, 16, 32, 127D, p. 108-111

Colores: Durazno cremoso, marfil, p. 115

Figura: Tan sólo el comienzo, p. 138;

Receta: Glaseado de mantequilla, p. 92

También: Placas separadoras ovaladas: 29 x 21,5 cm, 35,5 x 27 cm, p. 162; pilares desechables de 22,5 cm con anillos (2 pag.), p. 161; molde de fondant de aceros románticos, p. 117; Rolled Fondant lista para usar (1 pag.), p. 116; cartones para pastel, papel aluminio Fancy-Foil, p. 159; recipiente acristalado Inecesta 20, p. 155; pedestal de doble espesor de 49,5 x 38 cm, flores frescas

Con antelación, haga 16 lazos de moño: Corte las tiras de 15 cm de largo x 2,5 cm de ancho con el fondant. Pliegue cada tira para formar un lazo y alinee los extremos; oprima los extremos ligeramente para fijar. Pare los lazos en los lados para secarlos. Haga lazos adicionales para reponer los que se rompan.

Glasee lisos los dos pisos y prepárelos para la construcción en pilares. Moldee aproximadamente 90

rosas con el fondant. Dejando espacio la figura y las flores, sujete al azar las al piso superior y el piso del medio; coloque únicamente en la mitad superior del Haga el borde inferior en concha con en el piso inferior. Añada el volante con 127D.

Haga las viñas que unen las rosas sobre los pisos; añada puntos con la boquilla 4 y a lo largo de las viñas. Haga los bordes en cuenta con la mitad superior del piso del medio. Corte 8 tiras de cintas largo x 2,5 cm de ancho con el fondant. Sujete sobre el volante en el piso inferior lazos en moño a la tira de fondant en costura con puntos de glaseado. Haga con la boquilla 16 en los centros del

En la fiesta de bodas: Arme los pisos. Coloque las flores en el Pedestal de figuras florales de cristal; colóquelas en los pisos. Añade central, 114 porciones.

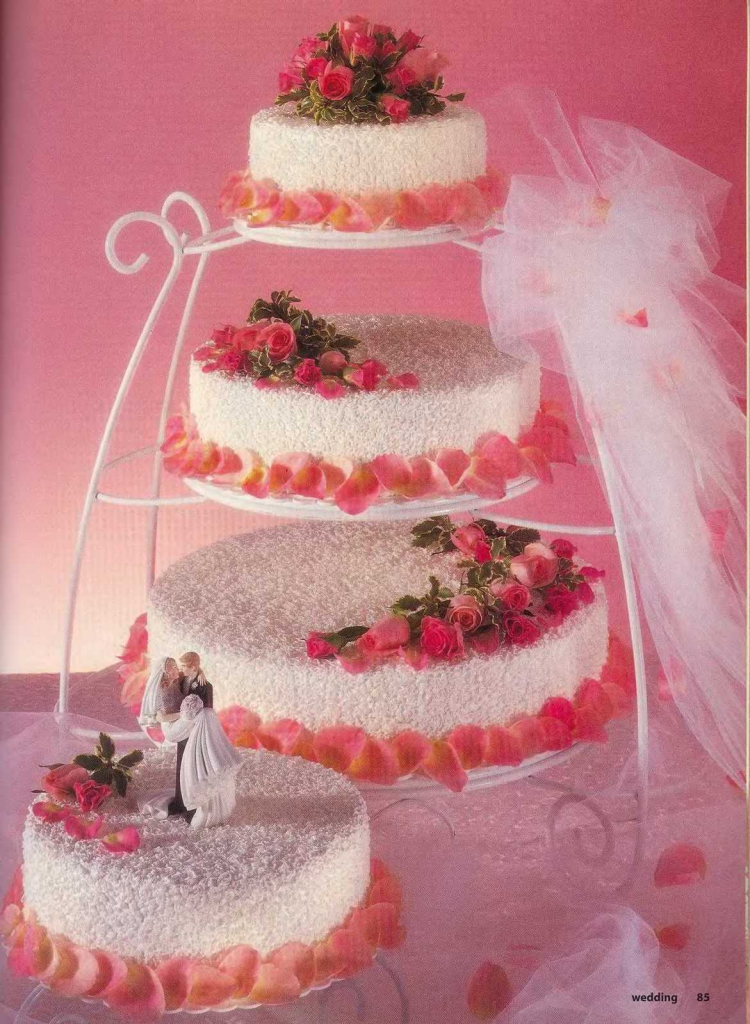
romance de pedales de rosas

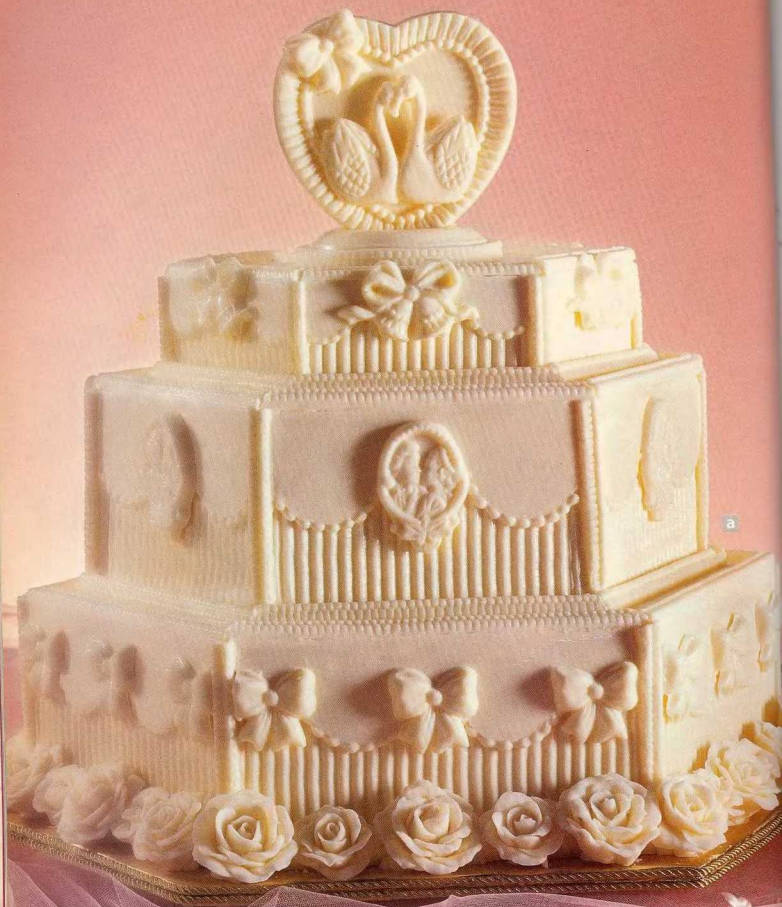
Moldes: Juego de moldes redondos, p. 163

Boquillas: 1, 21, p. 108

Adorno: Figura de Umbra de Felicia

También: Mezcla* de glaseado batido (necesita 7 paquetes), p. 111; acristaladas de 22,8, 28, 33, 38, 43, 48, 53, 58, 63, 68, 73, 78, 83, 88, 93, 98, 103, 108, 113, 118, 123, 128, 133, 138, 143, 148, 153, 158, 163, 168, 173, 178, 183, 188, 193, 198, 203, 208, 213, 218, 223, 228, 233, 238, 243, 248, 253, 258, 263, 268, 273, 278, 283, 288, 293, 298, 303, 308, 313, 318, 323, 328, 333, 338, 343, 348, 353, 358, 363, 368, 373, 378, 383, 388, 393, 398, 403, 408, 413, 418, 423, 428, 433, 438, 443, 448, 453, 458, 463, 468, 473, 478, 483, 488, 493, 498, 503, 508, 513, 518, 523, 528, 533, 538, 543, 548, 553, 558, 563, 568, 573, 578, 583, 588, 593, 598, 603, 608, 613, 618, 623, 628, 633, 638, 643, 648, 653, 658, 663, 668, 673, 678, 683, 688, 693, 698, 703, 708, 713, 718, 723, 728, 733, 738, 743, 748, 753, 758, 763, 768, 773, 778, 783, 788, 793, 798, 803, 808, 813, 818, 823, 828, 833, 838, 843, 848, 853, 858, 863, 868, 873, 878, 883, 888, 893, 898, 903, 908, 913, 918, 923, 928, 933, 938, 943, 948, 953, 958, 963, 968, 973, 978, 983, 988, 993, 998, 1003, 1008, 1013, 1018, 1023, 1028, 1033, 1038, 1043, 1048, 1053, 1058, 1063, 1068, 1073, 1078, 1083, 1088, 1093, 1098, 1103, 1108, 1113, 1118, 1123, 1128, 1133, 1138, 1143, 1148, 1153, 1158, 1163, 1168, 1173, 1178, 1183, 1188, 1193, 1198, 1203, 1208, 1213, 1218, 1223, 1228, 1233, 1238, 1243, 1248, 1253, 1258, 1263, 1268, 1273, 1278, 1283, 1288, 1293, 1298, 1303, 1308, 1313, 1318, 1323, 1328, 1333, 1338, 1343, 1348, 1353, 1358, 1363, 1368, 1373, 1378, 1383, 1388, 1393, 1398, 1403, 1408, 1413, 1418, 1423, 1428, 1433, 1438, 1443, 1448, 1453, 1458, 1463, 1468, 1473, 1478, 1483, 1488, 1493, 1498, 1503, 1508, 1513, 1518, 1523, 1528, 1533, 1538, 1543, 1548, 1553, 1558, 1563, 1568, 1573, 1578, 1583, 1588, 1593, 1598, 1603, 1608, 1613, 1618, 1623, 1628, 1633, 1638, 1643, 1648, 1653, 1658, 1663, 1668, 1673, 1678, 1683, 1688, 1693, 1698, 1703, 1708, 1713, 1718, 1723, 1728, 1733, 1738, 1743, 1748, 1753, 1758, 1763, 1768, 1773, 1778, 1783, 1788, 1793, 1798, 1803, 1808, 1813, 1818, 1823, 1828, 1833, 1838, 1843, 1848, 1853, 1858, 1863, 1868, 1873, 1878, 1883, 1888, 1893, 1898, 1903, 1908, 1913, 1918, 1923, 1928, 1933, 1938, 1943, 1948, 1953, 1958, 1963, 1968, 1973, 1978, 1983, 1988, 1993, 1998, 2003, 2008, 2013, 2018, 2023, 2028, 2033, 2038, 2043, 2048, 2053, 2058, 2063, 2068, 2073, 2078, 2083, 2088, 2093, 2098, 2103, 2108, 2113, 2118, 2123, 2128, 2133, 2138, 2143, 2148, 2153, 2158, 2163, 2168, 2173, 2178, 2183, 2188, 2193, 2198, 2203, 2208, 2213, 2218, 2223, 2228, 2233, 2238, 2243, 2248, 2253, 2258, 2263, 2268, 2273, 2278, 2283, 2288, 2293, 2298, 2303, 2308, 2313, 2318, 2323, 2328, 2333, 2338, 2343, 2348, 2353, 2358, 2363, 2368, 2373, 2378, 2383, 2388, 2393, 2398, 2403, 2408, 2413, 2418, 2423, 2428, 2433, 2438, 2443, 2448, 2453, 2458, 2463, 2468, 2473, 2478, 2483, 2488, 2493, 2498, 2503, 2508, 2513, 2518, 2523, 2528, 2533, 2538, 2543, 2548, 2553, 2558, 2563, 2568, 2573, 2578, 2583, 2588, 2593, 2598, 2603, 2608, 2613, 2618, 2623, 2628, 2633, 2638, 2643, 2648, 2653, 2658, 2663, 2668, 2673, 2678, 2683, 2688, 2693, 2698, 2703, 2708, 2713, 2718, 2723, 2728, 2733, 2738, 2743, 2748, 2753, 2758, 2763, 2768, 2773, 2778, 2783, 2788, 2793, 2798, 2803, 2808, 2813, 2818, 2823, 2828, 2833, 2838, 2843, 2848, 2853, 2858, 2863, 2868, 2873, 2878, 2883, 2888, 2893, 2898, 2903, 2908, 2913, 2918, 2923, 2928, 2933, 2938, 2943, 2948, 2953, 2958, 2963, 2968, 2973, 2978, 2983, 2988, 2993, 2998, 3003, 3008, 3013, 3018, 3023, 3028, 3033, 3038, 3043, 3048, 3053, 3058, 3063, 3068, 3073, 3078, 3083, 3088, 3093, 3098, 3103, 3108, 3113, 3118, 3123, 3128, 3133, 3138, 3143, 3148, 3153, 3158, 3163, 3168, 3173, 3178, 3183, 3188, 3193, 3198, 3203, 3208, 3213, 3218, 3223, 3228, 3233, 3238, 3243, 3248, 3253, 3258, 3263, 3268, 3273, 3278, 3283, 3288, 3293, 3298, 3303, 3308, 3313, 3318, 3323, 3328, 3333, 3338, 3343, 3348, 3353, 3358, 3363, 3368, 3373, 3378, 3383, 3388, 3393, 3398, 3403, 3408, 3413, 3418, 3423, 3428, 3433, 3438, 3443, 3448, 3453, 3458, 3463, 3468, 3473, 3478, 3483, 3488, 3493, 3498, 3503, 3508, 3513, 3518, 3523, 3528, 3533, 3538, 3543, 3548, 3553, 3558, 3563, 3568, 3573, 3578, 3583, 3588, 3593, 3598, 3603, 3608, 3613, 3618, 3623, 3628, 3633, 3638, 3643, 3648, 3653, 3658, 3663, 3668, 3673, 3678, 3683, 3688, 3693, 3698, 3703, 3708, 3713, 3718, 3723, 3728, 3733, 3738, 3743, 3748, 3753, 3758, 3763, 3768, 3773, 3778, 3783, 3788, 3793, 3798, 3803, 3808, 3813, 3818, 3823, 3828, 3833, 3838, 3843, 3848, 3853, 3858, 3863, 3868, 3873, 3878, 3883, 3888, 3893, 3898, 3903, 3908, 3913, 3918, 3923, 3928, 3933, 3938, 3943, 3948, 3953, 3958, 3963, 3968, 3973, 3978, 3983, 3988, 3993, 3998, 4003, 4008, 4013, 4018, 4023, 4028, 4033, 4038, 4043, 4048, 4053, 4058, 4063, 4068, 4073, 4078, 4083, 4088, 4093, 4098, 4103, 4108, 4113, 4118, 4123, 4128, 4133, 4138, 4143, 4148, 4153, 4158, 4163, 4168, 4173, 4178, 4183, 4188, 4193, 4198, 4203, 4208, 4213, 4218, 4223, 4228, 4233, 4238, 4243, 4248, 4253, 4258, 4263, 4268, 4273, 4278, 4283, 4288, 4293, 4298, 4303, 4308, 4313, 4318, 4323, 4328, 4333, 4338, 4343, 4348, 4353, 4358, 4363, 4368, 4373, 4378, 4383, 4388, 4393, 4398, 4403, 4408, 4413, 4418, 4423, 4428, 4433, 4438, 4443, 4448, 4453, 4458, 4463, 4468, 4473, 4478, 4483, 4488, 4493, 4498, 4503, 4508, 4513, 4518, 4523, 4528, 4533, 4538, 4543, 4548, 4553, 4558, 4563, 4568, 4573, 4578, 4583, 4588, 4593, 4598, 4603, 4608, 4613, 4618, 4623, 4628, 4633, 4638, 4643, 4648, 4653, 4658, 4663, 4668, 4673, 4678, 4683, 4688, 4693, 4698, 4703, 4708, 4713, 4718, 4723, 4728, 4733, 4738, 4743, 4748, 4753, 4758, 4763, 4768, 4773, 4778, 4783, 4788, 4793, 4798, 4803, 4808, 4813, 4818, 4823, 4828, 4833, 4838, 4843, 4848, 4853, 4858, 4863, 4868, 4873, 4878, 4883, 4888, 4893, 4898, 4903, 4908, 4913, 4918, 4923, 4928, 4933, 4938, 4943, 4948, 4953, 4958, 4963, 4968, 4973, 4978, 4983, 4988, 4993, 4998, 5003, 5008, 5013, 5018, 5023, 5028, 5033, 5038, 5043, 5048, 5053, 5058, 5063, 5068, 5073, 5078, 5083, 5088, 5093, 5098, 5103, 5108, 5113, 5118, 5123, 5128, 5133, 5138, 5143, 5148, 5153, 5158, 5163, 5168, 5173, 5178, 5183, 5188, 5193, 5198, 5203, 5208, 5213, 5218, 5223, 5228, 5233, 5238, 5243, 5248, 5253, 5258, 5263, 5268, 5273, 5278, 5283, 5288, 5293, 5298, 5303, 5308, 5313, 5318, 5323, 5328, 5333, 5338, 5343, 5348, 5353, 5358, 5363, 5368, 5373, 5378, 5383, 5388, 5393, 5398, 5403, 5408, 5413, 5418, 5423, 5428, 5433, 5438, 5443, 5448, 5453, 5458, 5463, 5468, 5473, 5478, 5483, 5488, 5493, 5498, 5503, 5508, 5513, 5518, 5523, 5528, 5533, 5538, 5543, 5548, 5553, 5558, 5563, 5568, 5573, 5578, 5583, 5588, 5593, 5598, 5603, 5608, 5613, 5618, 5623, 5628, 5633, 5638, 5643, 5648, 5653, 5658, 5663, 5668, 5673, 5678, 5683, 5688, 5693, 5698, 5703, 5708, 5713, 5718, 5723, 5728, 5733, 5738, 5743, 5748, 5753, 5758, 5763, 5768, 5773, 5778, 5783, 5788, 5793, 5798, 5803, 5808, 5813, 5818, 5823, 5828, 5833, 5838, 5843, 5848, 5853, 5858, 5863, 5868, 5873, 5878, 5883, 5888, 5893, 5898, 5903, 5908, 5913, 5918, 5923, 5928, 5933, 5938, 5943, 5948, 5953, 5958, 5963, 5968, 5973, 5978, 5983, 5988, 5993, 5998, 6003, 6008, 6013, 6018, 6023, 6028, 6033, 6038, 6043, 6048, 6053, 6058, 6063, 6068, 6073, 6078, 6083, 6088, 6093, 6098, 6103, 6108, 6113, 6118, 6123, 6128, 6133, 6138, 6143, 6148, 6153, 6158, 6163, 6168, 6173, 6178, 6183, 6188, 6193, 6198, 6203, 6208, 6213, 6218, 6223, 6228, 6233, 6238, 6243, 6248, 6253, 6258, 6263, 6268, 6273, 6278, 6283, 6288, 6293, 6298, 6303, 6308, 6313, 6318, 6323, 6328, 6333, 6338, 6343, 6348, 6353, 6358, 6363, 6368, 6373, 6378, 6383, 6388, 6393, 6398, 6403, 6408, 6413, 6418, 6423, 6428, 6433, 6438, 6443, 6448, 6453, 6458, 6463, 6468, 6473, 6478, 6483, 6488, 6493, 6498, 6503, 6508, 6513, 6518, 6523, 6528, 6533, 6538, 6543, 6548, 6553, 6558, 6563, 6568, 6573, 6578, 6583, 6588, 6593, 6598, 6603, 6608, 6613, 6618, 6623, 6628, 6633, 6638, 6643, 6648, 6653, 6658, 6663, 6668, 6673, 6678, 6683, 6688, 6693, 6698, 6703, 6708, 6713, 6718, 6723, 6728, 6733, 6738, 6743, 6748, 6753, 6758, 6763, 6768, 6773, 6778, 6783, 6788, 6793, 6798, 6803, 6808, 6813, 6818, 6823, 6828, 6833, 6838, 6843, 6848, 6853, 6858, 6863, 6868, 6873, 6878, 6883, 6888, 6893, 6898, 6903, 6908, 6913, 6918, 6923, 6928, 6933, 6938, 6943, 6948, 6953, 6958, 6963, 6968, 6973, 6978, 6983, 6988, 6993, 6998, 7003, 7008, 7013, 7018, 7023, 7028, 7033, 7038, 7043, 7048, 7053, 7058, 7063, 7068, 7073, 7078, 7083, 7088, 7093, 7098, 7103, 7108, 7113, 7118, 7123, 7128, 7133, 7138, 7143, 7148, 7153, 7158, 7163, 7168, 7173, 7178, 7183, 7188, 7193, 7198, 7203, 7208, 7213, 7218, 7223, 7228, 7233, 7238, 7243, 7248, 7253, 7258, 7263, 7268, 7273, 7278, 7283, 7288, 7293, 7298, 7303, 7308, 7313, 7318, 7323, 7328, 7333, 7338, 7343, 7348, 7353, 7358, 7363, 7368, 7373, 7378, 7383, 7388, 7393, 7398, 7403, 7408, 7413, 7418, 7423, 7428, 7433, 7438, 7443, 7448, 7453, 7458, 7463, 7468, 7473, 7478, 7483, 7488, 7493, 7498, 7503, 7508, 7513, 7518, 7523, 7528, 7533, 7538, 7543, 7548, 7553, 7558, 7563, 7568, 7573, 7578, 7583, 7588, 7593, 7598, 7603, 7608, 7613, 7618, 7623, 7628, 7633, 7638, 7643, 7648, 7653, 7658, 7663, 7668, 7673, 7678, 7683, 7688, 7693, 7698, 7703, 7708, 7713, 7718, 7723, 7728, 7733, 7738, 7743, 7748, 7753, 7758, 7763, 7768, 7773, 7778, 7783, 7788, 7793, 7798, 7803, 7808, 7813, 7818, 7823, 7828, 7833, 7838, 7843, 7848, 7853, 7858, 7863, 7868, 7873, 7878, 7883, 7888, 7893, 7898, 7903, 7908, 7913, 7918, 7923, 7928, 7933, 7938, 7943, 7948, 7953, 7958, 7963, 7968, 7973, 7978, 7983, 7988, 7993, 7998, 8003, 8008, 8013, 8018, 8023, 8028, 8033, 8038, 8043, 8048, 8053, 8058, 8063, 8068, 8073, 8078, 8083, 8088, 8093, 8098, 8103, 8108, 8113, 8118, 8123, 8128, 8133, 8138, 8143, 8148, 8153, 8158, 8163, 8168, 8173, 8178, 8183, 8188, 8193, 8198, 8203, 8208, 8213, 8218, 8223, 8228, 8233, 8238, 8243, 8248, 8253, 8258, 8263, 8268, 8273, 8278, 8283, 8288, 8293, 8298, 8303, 8308, 8313, 8318, 8323, 8328, 8333, 8338, 8343, 8348, 8353, 8358, 8363, 8368, 8373, 8378, 8383, 8388, 8393, 8398, 8403, 8408, 8413, 8418, 8423, 8428, 8433, 8438, 8443, 8448, 8453, 8458, 8463, 8468, 8473, 8478, 8483, 8488, 8493, 8498, 8503, 8508, 8513, 8518, 8523, 8528, 8533, 8538, 8543, 8548, 8553, 8558, 8563, 8568, 8573, 8578, 8583, 8588, 8593, 8598, 8603, 8608, 8613, 8618, 8623, 8628, 8633, 8638, 8643, 8648, 8653, 8658, 8663, 8668, 8673, 8678, 8683, 8688, 8693, 8698, 8703, 8708, 8713, 8718, 8723, 8728, 8733, 8738, 8743, 8748, 8753, 8758, 8763, 8768, 8773, 8778, 8783, 8788, 8793, 8798, 8803, 8808, 8813, 8818, 8823, 8828, 8833, 8838, 8843, 8848, 8853, 8858, 8863, 8868, 8873, 8878, 8883, 8888, 8893, 8898, 8903, 8908, 8913, 8918, 8923, 8928, 8933, 8938, 8943, 8948, 8953, 8958, 8963, 8968, 8973, 8978, 8983, 8988, 8993, 8998, 9003, 9008, 9013, 9018, 9023, 9028, 9033, 9038, 9043, 9048, 9053, 9058, 9063, 9068, 9073, 9078, 9083, 9088, 9093, 9098, 9103, 9108, 9113, 9118, 9123, 9128, 9133, 9138, 9143, 9148, 9153, 9158, 9163, 9168, 9173, 9178, 9183, 9188, 9193, 9198, 9203, 9208, 9213, 9218, 9223, 9228, 9233, 9238, 9243, 9248, 9253, 9258, 9263, 9268, 9273, 9278, 9283, 9288, 9293, 9298, 9303, 9308, 9313, 9318, 9323, 9328, 9333, 9338, 9343, 9348, 9353, 9358, 9363, 9368, 9373, 9378, 9383, 9388, 9393, 9398, 9403, 9408, 9413,





Entalla de marfil

Moldes: Juego de moldes hexagonales (se usaron los moldes de 22,5, 30 y 38 cm), p. 163; molde de anillo de 10 cm Singles™, p. 169.

Ingrediente: 2, p. 108.

Colores: Marfil, anivello limón, p. 115.

Decoración: Guirnalda de mantecilla, p. 92; arcilla dulce, p. 104; pastel favorito de textura firme (el pastel caceo o de fruta viene muy bien para este fin).

Temas: Libro de patrones del 99 (Patrones de placa de dulce), p. 105; juego de moldes de fondant Arcos Clásicos, p. 116; Candy Melt® blancos (necesita 13 paq.), p. 118; mangas decorativas desechables, espátula terminada en punta, p. 112; rosas de soporte, p. 160; kit de dulces Heart My Heart Box Candy, p. 180; peine decorativo, p. 113; jorobes de masé; bandaja de calentamiento, tablero de corte de cartón acrílico o material sin poros de forma hexagonal (cortado con un borde adicional de 3,7 cm alrededor del fondo del pastel de 38 cm, cuchillo afilado).

NOTA: Se añadió una pequeña cantidad de marfil y anivello limón al glaseado para lograr el mismo tono que los Candy Melt blancos.

Una hora antes, haga las placas de dulce de los patrones A y B (seis de cada tamaño): Pegue con una espátula los patrones de placa de dulce de tamaño pequeño, mediano y grande al cartón, sobre un papel encerado y pegue otra vez con la otra. Trace los patrones con dulce derretido en una guirnalda desechable acoplada con la boquilla 2. Permita que se ponga firme a temperatura ambiente durante cerca de 10 minutos. Rellene el patrón con dulce derretido en una manga cortada. Déjele golpeteo a las placas en una mesa para eliminar cualquier burbuja y permita que se endurezca a temperatura ambiente. (No lo coloque en un refrigerador o congelador para que se ponga firme, porque el frío romperá las placas.) Una hora después, usando la espátula, saque las placas rectangulares (patrón A) de los cartones. Coloque las placas rectangulares sobre el papel encerado fresco. Usando la espátula, unte cada placa con una capa delgada de dulce derretido, y pegue con el lado angosto del peine decorativo y permita que se ponga firme a temperatura ambiente.

Use moldes de fondant y dulce derretido en la manga cortada para hacer lo siguiente: 6 camaleones, 6 campanas, 19 moños, 45 tiras de adorno en cuenta 1, 19 de cisnes, 1 cubierta de corazón de dulce que viene en el kit de la caja de dulces y una base de anillo del molde Singles! Refrigere para que se ponga firme. Haga extras para reponer los que se rompan.

Arme las placas con dulce derretido: fije la placa de patrón B sobre la mitad superior de la placa rectangular peinada del patrón A. Con dulce derretido en la manga acoplada con la boquilla 2, haga un borde en cuenta alrededor del borde curvo.

Haga 2 recetas de arcilla dulce para lo siguiente: 18 rosas grandes de tamaño completo y 18 rosas más pequeñas de 3 a 5 pétalos. Póngalo todo a un lado.

Arme la figura central de corazón: Fije los cisnes y el moño al corazón con dulce derretido; colóquelos rectos en la base de anillo y fije con

dulce derretido. Moldee el adorno en cuenta de arcilla dulce en el molde de fondant; sáquelo, pase el adorno alrededor de la base del anillo y fíjelo con dulce.

Prepare y glasee pasteles de 1 piso de 22,5 cm y pasteles de dos pisos de 30 y 38 cm para la construcción en pisos (p. 96). Fije las placas a los lados del pastel. Alinee las piezas de adorno en cuenta con las placas; corte para adaptar con el cuchillo caliente y fije con dulce derretido. Fije las rosas al borde inferior del pastel, alternando rosas grandes y pequeñas. Coloque la figura del corazón de dulce. 122 porciones.

*marca de revestimiento de confitería

En un jardín de sueños

Moldes: Juego de moldes cuadrados (se usó los moldes de 20, 30, 40 cm, p. 163).

Boquillas: 1, 28, 6, 16, 18, 47, 101, 102, 352, 406, p. 108-111.

Recetas: Glaseado real, glaseado de mantecilla, p. 92.

Adornos: Fanci-Foil, p. 143; pareja del primer baile, p. 138.

También: Escalera de filigrana (2), p. 158; base de corazón romántico (12 cm de diámetro), p. 155; placas de soporte de piso alto (25 cm, 45,7 cm), tuerca tapa de la columna superior, seguro de la columna inferior, columnas de 16,5 cm (3), tubo del núcleo del pastel, p. 157; madrinas de novia de diseñador: armarista (3), padrinos de novia de diseñador: smoking negro (3), p. 139; espigas de soporte, p. 160; cartones para pasteles, papel aluminio Fanci-Foil, p. 159; merengue en polvo, p. 114; juego de formadores de flores, clavo No. 7 para flores, p. 113; cuentas de perlas de 6 mm (1 paq.), p. 152; cinta de 0,5 cm de ancho (1 metro y medio), flores frescas.

Use el glaseado real para las siguientes flores: Haga 45 rosas con la boquilla 102 con bases hechas con la boquilla 6 y 225 capullos de rosa con la boquilla 102. Haga 250 flores de manzana con la boquilla 101 con centros hechos con la boquilla 1; colóquelas en los formadores de flores pequeños. Haga flores extra para reponer las que rompan y déjelas secar.

Los pisos de 40,5 y 20 cm necesitan cartones dobles de pastel cortados para que tengan 2,5 cm más que el piso para adaptarlos a las placas. Cubra los cartones con papel aluminio Fanci-Foil. Prepare y glasee pisos de 2 capas para el piso alto y la construcción en pisos.

Decore los pisos: haga el enrejado con el lado de los salientes hacia arriba en los lados. Añada el borde superior en concha con la boquilla 16 y el borde inferior en concha con la boquilla 18. Divida cada lado en cuatro partes y mida 4,5 cm hacia arriba desde el fondo del pastel para los puntos de guirnalda. Cubra usando la boquilla 28 con el lado liso hacia arriba entre los puntos de la guirnalda; recubra la guirnalda en volante con la boquilla 406. Coloque las flores de manzana. En el borde superior, añada las rosas y los capullos de rosas; haga las hojas con la boquilla 352.

Sujete el cartón del piso de 40,5 cm con cuentas de perlas Pearl Beading, adorne el cartón del piso de 20 cm con cinta.

En la fiesta: Una tira columnas de 16,5 cm y colóquelas en el centro del pastel de 40,5 cm en la placa con patas; sujete el seguro de columna inferior. Coloque la placa de 25 cm y la tuerca tapa superior, coloque el pastel en la placa. Coloque la pareja, el adorno, las escaleras, las madrinas de boda y los padrinos, las flores. 200 porciones.



Encuentra todo en el Anuario!

¡El Anuario Wilton es su lugar para los pasteles más extraordinarios! Consúltelo y encontrará las ideas más fantásticas para hacer que sus fiestas sean especiales, además de las instrucciones fáciles de seguir para hacer que sus pasteles sean fabulosos. Hay algo para todos: magníficos pasteles florales en los estilos de moda actualmente, pasteles artísticos en pisos para bodas, desde el estilo clásico hasta el contemporáneo, además de diseños para La Quinceañera y fiestas religiosas. ¡Empiece a planear su próxima fiesta con el Anuario Wilton!



UPC 0-70908-29901-7
Impreso en los
Estados Unidos
Wilton # 0912698-55-7







guía de repostería y decoración

¡todos pueden divertirse decorando pasteles!

Tanto principiantes como expertos encontrarán que la decoración de pasteles es divertida, fácil y muy gratificante. Un pastel para una ocasión especial decorado personalmente deleitará a su destinatario y resultará muy gratificante para el decorador. La siguiente guía le enseñará los pasos básicos para la decoración de pasteles, además de las técnicas más avanzadas. Con sólo un poco de práctica, usted podrá realizar decoraciones específicas, descritas en esta sección, que le permitirán crear pasteles de la sección "ideas" de este catálogo. Y, si ya tiene alguna experiencia en la decoración de pasteles, las páginas siguientes le servirán de revisión e inspiración.

términos imprescindibles en la decoración de pasteles

Estas palabras se utilizan muy frecuentemente en la decoración de pasteles. Utilícelas como referencia al decorar.

adherir

Para pegar flores de glaseado Royal o mantequilla, o adornos de plástico, inyecte unas gotas de glaseado para adherirlas al pastel. El glaseado Royal se endurece más y es más permanente que el glaseado de mantequilla. Utilice el glaseado como si se tratara de "pegamento".

borde

Decoración continua a lo largo de la parte superior, inferior o lateral del pastel.

alargado

Cuando utilizamos este término, nos referimos al adelgazamiento progresivo de una decoración con glaseado, mediante el relajamiento de la presión sobre la bolsa y moviéndola antes de finalizar la técnica.

trazado de figuras

Técnica decorativa para formar figuras con glaseado.

relleno

Glaseado, mermelada o pudín, que se untan entre las capas de pastel para unirlos.

rasado

Quitar la "corona" de un pastel para proporcionar una superficie lisa para el glaseado o decoración.

contorno o cordón

Cuando se usa el método de cordón, el glaseado que fluye de la boquilla para seguir los contornos de un pastel o para recubrir diseños, se llama "cordón" o "contorno".

inyectar

Expresar el glaseado contenido dentro de la bolsa para formar una decoración. Ver también "trazado de figuras".

marcar

Utilizar el borde de la espátula para hacer marcas en el glaseado o mazapán, presionándola suavemente contra la superficie.

consejos de repostería

- Si le gusta planear con antelación, hágalo. Su pastel se conservará fresco hasta tres meses, envuelto en papel de aluminio resistente en el congelador. Descongele siempre el pastel por completo antes de decorar. Estará fresco y será fácil de decorar, ya que estará firme.
- Las Tiras de Pastel Hornea-fácil Wilton le ayudarán a prevenir la formación de irregularidades en los pasteles de formas básicas mientras se hornean.
- Las mezclas para pastel de dos capas empaquetadas dan normalmente de 4 a 6 tazas de masa, pero las fórmulas cambian; por tanto, mida siempre. He aquí una guía práctica: una mezcla para pastel de dos capas dará para lo siguiente: 2 capas redondas de 20 cm., 6 1/2 capas redondas de 25 cm., o una lámina de 18 x 28 x 5 cm., o un pastel con personajes, o un pastel del molde "Wonder".
- Si tiene dudas sobre cuántas tazas de masa necesita para llenar un molde, mida primero cuántas tazas de agua caben en ella y use este número como guía. Si desea un pastel de lados altos, llene 2/3 del molde con masa. Para capas de pastel más finas, llene el molde a la mitad. Nunca llene los moldes más de 2/3; aunque la masa no se salga, la textura del pastel será muy pesada.
- Para moldes de 7,5 cm. de profundidad o tridimensionales, recomendamos agregar bizcocho o pudín a la masa. Llene el molde sólo hasta la mitad.
- Para pasteles tridimensionales: cuando use el núcleo es fundamental ser exactos con el tiempo de horneado, ya que es muy difícil probar si los pasteles están hechos. Asegúrese de precalentar el horno. Si su pastel tridimensional va a ser regalado o vendido, retire el núcleo e inserte una bola de papel de aluminio en la abertura como soporte.
- Para pasteles para llevar. Utilice nuestra tapadera de moldes para proteger los pasteles de lámina en el molde de 23 x 33 cm. (p. 164). El protege-pasteles es un artículo excelente para transportarlos (p. 164). ¡Los moldes con tapadera para láminas de pastel de 23 x 33 y 28 x 12,5 cm. (p. 167) son perfectos para transportar pasteles y otros dulces!

términos imprescindibles en la decoración de pasteles

¡El primer paso hacia el éxito! Para un hermoso pastel, siga estas simples instrucciones. Un pastel correctamente elaborado es la mejor base para el glaseado y la decoración. NOTA: Si está utilizando uno de los moldes con forma Wilton, siga las instrucciones específicas que acompañan al molde. Para pasteles tridimensionales, utilice masas que den texturas firmes, como la de bizcocho.

engrase



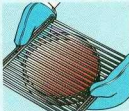
enharine



agite



coloque la rejilla



desmolde



- Precaliente el horno a la temperatura indicada en la receta o paquete de la mezcla.
- Engrase completamente el interior de cada molde con mantequilla vegetal o use un aerosol vegetal de cocina. Utilice un pincel de repostería para extender homogéneamente la mantequilla. Asegúrese de que los lados, esquinas e incisiones queden cubiertos por completo.
- Si se utiliza mantequilla vegetal sólida, espolvoree el interior del molde con harina y agítelo para que la harina cubra toda la superficie engrasada. Retire el exceso de harina y si queda algún punto sin cubrir, retoque con más mantequilla y harina. Este consejo es esencial para prevenir que su pastel se pegue. Si lo prefiere, puede forrar con papel encerado el fondo de un molde de forma geométrica sencilla (círculo, cuadrado, hexágono, etc.). Esto le evitará tener que enharinar el molde, aunque al sacar el pastel del molde habrá más migas sueltas.

- Hornee el pastel según la temperatura y tiempo especificados en la receta o en las instrucciones del paquete. Retirelo del horno y deje enfriar 10 minutos en el molde sobre una rejilla. Los pasteles grandes de más de 30 cm. de diámetro pueden necesitar enfriarse durante 15 minutos.
- Para que el pastel esté nivelado y no se rompa, corte la porción central elevada cuando aún esté en el molde, utilizando un cuchillo de sierra. Para desmoldar, coloque la rejilla sobre el pastel y dé la vuelta a ambos. Retire el molde con cuidado. Si el pastel no sale, vuelva a ponerlo en el horno caliente (121°C) durante unos minutos, y repita la maniobra. Déjelo enfriar por completo antes de moverlo durante 1 hora. Retire las migas sueltas con un pincel, y proceda a glasear.

todo sobre el glaseado

Una consistencia adecuada es la clave para lograr un glaseado que dibuje los detalles de una flor, los detalles de un borde, o cubra la superficie de un pastel. Es importante que use el glaseado y consistencia recomendados para cada técnica. Como regla general, las flores requieren una consistencia firme, los bordes media, la escritura o las hojas una consistencia más fina. Para que el glaseado suba

2 cm. o más deberá tener una consistencia firme; para menos de 2 cm., será media. El glaseado que fluye con facilidad de la boquilla, sin llegar a diluirse, será de consistencia fina. Todas las recetas de glaseado Wilton han sido probadas en sabor y en otras cualidades importantes. Esta tabla le informará de las cualidades de cada receta, para que pueda determinar cuál es la adecuada.

glaseado	usos	tinte	sabor y consistencia	conservación del glaseado	información especial
Mantequilla (mezcla Wilton o casera)	• Bordes, letras • Rosas, flores pequeñas y guisantes • Trazado de figuras • Glaseado en liso	• Colores fuertes • La mayoría de los colores se acentúan al secarse	• Sabor dulce y cremoso • Consistencia de fina a firme	• Refrigerar en envase hermético hasta 2 semanas	• El pastel glaseado puede dejarse a temperatura ambiente 2 ó 3 días • Las flores se mantendrán lo suficientemente blandas para poder ser cortadas con cuchillo
Mantequilla blanca	• Bordes, letras • Rosas, flores sueltas y guisantes • Trazado de figuras • Glaseado en liso	• La mayoría de los colores se acentúan al endurecerse • Proporciona colores auténticos	• Sabor dulce y almendrado • Consistencia de fina a firme	• Refrigerar en envase hermético hasta dos semanas	• El pastel puede conservarse durante 2-3 días • Las flores secas tienen un color translúcido • Las flores se mantendrán lo suficientemente blandas para poder ser cortadas con cuchillo • Perfecta para pasteles de boda • Tiene colores auténticos debido al color blanco puro
Crema de queso	• Bordes básicos, letras, estrellas, conchas, flores pequeñas • Glaseado en liso	• Colores pastel	• Sabor a Crema de queso • Consistencia de fina a firme	• Refrigerar en envase hermético hasta dos semanas	• El pastel glaseado debe ser refrigerado • El sabor es especialmente adecuado para pasteles de especias o de zanahoria • Multiuso
Nata montada estabilizada	• Bordes, letras • Glaseado en liso	• Sólo colores pastel • Los colores en pasta son los más indicados	• Dulce, cremoso y delicado • Consistencia ligera, de fina a firme	• Usar inmediatamente	• El pastel glaseado debe ser refrigerado • La textura de la decoración permanecerá blanda • Especialmente apropiado para pasteles decorados con frutas
Glaseado de fondant de vertido rápido	• Para glasear	• Colores pastel	• Sabor muy dulce • Consistencia fina para vertido	• Usar inmediatamente; las gotas sobrantes de fondant pueden ser recalentadas y vertidas de nuevo	• Se seca formando una superficie lisa y brillante para cubrir pasteles, "petite fours" y galletas • Conserva la frescura
Glaseado de "Rolled" fondant	• Para cubrir pasteles compactos de bizcocho o frutas • Para cortar pequeñas decoraciones y volantes	• Colores pastel	• Sabor dulce y mantecoso • Consistencia de masa	• Se pueden refrigerar las sobras hasta 3 semanas • Dejar a temperatura ambiente antes de amasar	• Conserva la frescura y la esponjosidad • Decorar con glaseado Royal o crema • Conservar a temperatura ambiente 3-4 días
Royal (hecho con Merengue en polvo Wilton)	• Para formar flores, figuras, y flores en alambre • Decoración de galletas y casitas de pan de jengibre	• Colores fuertes • Algunos colores pueden apagarse al exponerlos a la luz	• Muy dulce y duro • Consistencia de fina a firme	• Conservar en envase hermético y no graso a temperatura ambiente hasta 2 semanas	• Se endurece como el caramelo, para decoraciones duraderas • Las flores y decoraciones durarán meses. • Dejar secar al aire. • El cuenco y utensilios deben estar sin grasa. • Cubrir el glaseado con un trapo húmedo para prevenir su endurecimiento
Glaseado hervido esponjoso 100% sin grasa!	• Bordes • Trazado de figuras • Letras • Glaseado liso y esponjoso	• Colores pastel y tonos fuertes	• Sabor parecido al malvasisco • Glaseado muy esponjoso	• Usar inmediatamente	• Servir en menos de 24 horas • Se endurece rápidamente • Glasee inmediatamente en liso o esponjoso • Ideal para trazado de figuras

consejos para el glaseado

Diluir el glaseado de mantequilla con sirope de maíz ligero. Le dará una consistencia mejor para extenderlo con facilidad.
Cuando glasee áreas pequeñas o lados de un pastel de forma peculiar, asegúrese de glasear un poco más allá de la zona o borde, para crear una superficie limpia que pueda ser rebordeada o cubierta con estrellas.
Para alisar la superficie glaseada en pasteles tridimensionales como las de pelota, huevo, oso, cordero o conejitos, deje que el glaseado de mantequilla se endurezca levemente. Después, coloque papel de plástico sobre el glaseado y aise suavemente la superficie con las manos. Retire el papel con cuidado. Para una superficie con textura, siga el mismo procedimiento utilizando un trapo o una servilleta de papel.
Para limpiar más fácil y rápidamente al decorar con glaseado de mantequilla, utilice un jabón líquido desengrasante para disolver el glaseado de los utensilios. Es especialmente importante que los utensilios no tengan grasa alguna cuando se utilice glaseado Royal o flujo de color.

cortar y rellenar

Simplemente con cortar un pastel en capas, puede realizar su sabor y crear impacto. Las formas clásicas y nuevas son fáciles de cortar, ¡especialmente con nuestro Nivelador de Pasteles! Corta capas perfectas en pasteles de hasta 25 cm. de diámetro y se ajusta a la altura deseada. Rebane el pastel horizontalmente en 2 ó 4 capas. Hágalas del mismo grosor. Siga las instrucciones del paquete del Nivelador de pasteles, o utilice un cuchillo de sierra. Mantenga el cuchillo nivelado a la altura deseada, y haga girar el pastel contra la hoja.
• Para un manejo más fácil, traslade la capa rebanada a un bandeja pastelera (haga lo mismo con cada capa).
• Rellene la capa inferior. Traslade la capa siguiente del tablero a la capa rellena.

trucos de decoración

• Las boquillas de un mismo grupo básico que se aproximen en tamaño pueden ser sustituidas unas por otras. El efecto será de una decoración ligeramente más grande o más pequeña.
• Utilice la boquilla 20, 21 o la boquilla super rápida de triple estrella cuando esté cubriendo un área grande con estrellas. También puede usar zigzags o tiras alineadas para rellenar áreas grandes.
• Cuando utilice mangas para decoración de pergamino, puede colocar sobre la boquilla que esté usando otra más pequeña, asegurándola con cinta adhesiva. Esto le ahorrará tiempo a la hora de cambiar de bolsa o de boquilla cuando esté usando un mismo color de glaseado.
• Provéase de suficientes bolsas y boquillas de los tamaños que más utilice. Su decoración será más rápida si tiene varias ya llenas y listas para usar. Cubra bien las boquillas con los tapones adecuados.
• Trazado doble: Contornear una decoración con la misma técnica usada le dará mayor dimensión y hará que sobresalga. El trazado doble con una técnica diferente y un color distinto atraerá la atención sobre la decoración.

recetas para el glaseado

glaseado de mantequilla

1/2 taza de mantequilla vegetal sólida
1/2 taza de mantequilla o margarina *
1 cucharadita de extracto de vainilla transparente (p. 109)
4 tazas de azúcar glaseado tamizada (aproximadamente 453,6 gramos)
2 cucharadas de leche **

Mezcle la mantequilla y la mantequilla con la batidora eléctrica. Añada la vainilla. Gradualmente, añada el azúcar, taza a taza, mezclando bien a velocidad media. Rebane a menudo la parte y lados del cuenco. Cuando se haya añadido todo el azúcar a la mezcla, el glaseado tendrá un aspecto seco. Añada la leche y bata a velocidad media hasta que esté esponjoso. Cubra el glaseado con un paño húmedo hasta que se vaya a usar. Para obtener mejores resultados, mantenga el cuenco en el frigorífico mientras no lo use. Este glaseado puede conservarse durante 2 semanas en el frigorífico en un envase hermético. Batir antes de usar.

PRODUCE: 3 tazas

* Sustituya por mantequilla vegetal y 1/2 cucharadita de extracto de mantequilla (p. 109) para obtener un glaseado totalmente blanco y de consistencia firme.
** Añada 3 o 4 cucharadas de sirope ligero de maíz por receta para un glaseado fino.

crema de chocolate

Añada a la receta 3/4 de taza de cacao o 85,6 g. de chocolate derretido y 1-2 cucharadas de leche. Mezcle bien. Para un cambio original, añada sabores de caramelo Wilton (p. 118) en lugar de extracto de vainilla.

Glaseado de chocolate Moka: sustituya la leche en la receta por café recién hecho.

mantequilla blanca

2/3 taza de agua
4 cucharadas de mezcla para merengue en polvo (p. 114)
12 tazas de azúcar glaseado tamizada (aproximadamente 1,360 kg.)
1 1/4 tazas de mantequilla sólida
5/8 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de extracto de almendra (p. 114)
1/2 cucharadita de extracto de vainilla transparente (p. 114)
1/4 cucharadita de limitación de mantequilla (p. 114)

Combine el agua y el merengue en polvo, bata a alta velocidad hasta que tome forma. Añada 4 tazas de azúcar, de una en una, batiendo sin parar a baja velocidad. Anada, alternadamente, el resto del azúcar y la mantequilla. Añada la sal y los sabores y batida a baja velocidad hasta que se mezcle bien.

PRODUCE: 7 tazas.
Nota: La receta puede ser doblada o reducida a la mitad. En este caso, dará 2 2/3 tazas.

nata montada precongelada no láctea

Este producto debe descongelarse en el frigorífico antes de tener o usar para decoración. Puede usarse para las mismas técnicas decorativas que la nata montada natural. No la deje a temperatura ambiente ya que se reblandecerá demasiado para la decoración. Una vez utilizada, consérvela en el frigorífico.

mezcla decoradora en paquete

Esta mezcla puede utilizarse para decorar de un modo similar a la nata montada. Pero ha de usarse inmediatamente después de su preparación. No la deje a temperatura ambiente, pues se ablandará demasiado para decorar.

glaseado de nata montada

1/2 pinta (1 taza) de nata montada
2 cucharadas de azúcar glaseado
2 cucharadas de Gel Wilton para decorar.
1/2 cucharadita de Vainilla transparente Wilton
Combine la nata montada y el azúcar en un cuenco. Bata hasta que comience a moverse. Añada el gel y la vainilla, y continúe moviendo.
No la bata en exceso.
PRODUCE: 1 1/2 a 2 tazas.

glaseado hervido esponjoso

Merengue:
3 cucharadas de Merengue en polvo (p. 109)
1/2 taza de agua fría
Sirope:
2 tazas de azúcar granulada
1/4 taza de sirope de maíz
1/2 taza de agua
Bata el merengue en polvo con el agua hasta que esté firme, unos 4 minutos. En un recipiente de medidas para microondas mezcle el azúcar, sirope y agua. Ponga a hervir en el microondas (unos 5 minutos). Retire cuando deje de hervir. Añada lentamente el sirope, a la mezcla del merengue, batiendo lentamente. Bata a alta velocidad durante 4 minutos hasta que esté firme y brillante.

PRODUCE: 8 tazas

En la cocina: mezcle el azúcar, sirope, y agua en un cazo de dos cuartos. Ponga a hervir. Deje enfriar y siga los pasos anteriores.

glaseado de queso crema

1/2 taza (una barra) de mantequilla
1 paquete de queso crema de 226,24 g., ablandado
453,6 gramos (4 tazas) de azúcar glaseado
1 cucharada de leche
Nota: no utilice queso crema "light" o ningún otro sustituto. Si utiliza margarina, el glaseado será más blando. En un cuenco mediano, mezcle mantequilla y queso crema, y añada azúcar y leche. Bata a alta velocidad hasta que se ablande (30-60 segundos). Aclare para glasear en liso; utilice el original para trazar bordes.
PRODUCE: 2 3/4 tazas.

mezcla para glaseado blanco-sabor Wilton

Le encantará su sabor cremoso y su versatilidad. Úsela para glasear en liso y para decorar (p. 114). Simplemente añada mantequilla y agua; la mantequilla viene en la mezcla.

Para glaseado de chocolate: mezcle el glaseado según las instrucciones. Agregue 1 cucharadita de sirope de azúcar derretido. Si queda demasiado duro, añada unas gotas de leche.

Para Crema Deluxe: utilice 6 cucharadas de mantequilla y 1/4 taza de nata montada.

glaseado caliente Wilton listo para usar

Abra el recipiente del glaseado, retire el papel de aluminio. Deje 1 minuto en el microondas a 900; remueva. Continúe cociendo en el microondas a intervalos de 30 segundos hasta que esté listo para verter. Si no tiene microondas, puede calentarlo en una fuente o un cazo al fuego.

azúcar glaseado lustre

1 1/4 taza de azúcar glaseado
3 cucharadas de leche
Mezcle la leche y el azúcar.
PRODUCE: 1/2 taza.
Espolvoree sobre pasteles, magdalenas y galletas.

mezcla para glaseado montado Wilton

Pruebe esta mezcla (p. 114) para todos sus pasteles y postres. Cada paquete contiene mezcla para 4 tazas de glaseado, suficientes para glasear y decorar un pastel redondo de dos capas y 23 cm. o un pastel en lámina de 18 x 28 cm. Este glaseado de fácil preparación mantiene su forma como ninguna otra mezcla, para que pueda decorar bonitos pasteles y postres. Su fórmula especial le da para una textura suave y un sabor delicado y delicioso. Puede conservarse, cubierto, fuera del frigorífico. Dos exquisitos pasteles: Vainilla y Mousse de Chocolate. Úselo para pasteles, budines, tartas y mucho más.

glaseado royal

3 cucharadas rasas de merengue en polvo (p. 114)
4 tazas de azúcar glaseado tamizada (aproximadamente 453,6 gramos)
6 cucharadas de agua *
Bata todos los ingredientes a baja velocidad de 7 a 10 minutos (10 a 12 minutos a alta velocidad con batidora portátil) hasta que tome forma. **PRODUCE:** 3 tazas.
* Cuando utilice una batidora grande de cocina o para un glaseado más firme, suprima 1 cucharada de agua.

glaseado de albaricoques

Ideal para preparar un pastel con fondant o capa de migajas.
1 taza de mermelada de albaricoque
Caliente la mermelada hasta que hierva, luego colóquela en un colador. Use un pincel para glasear el pastel de mermelada mientras esté caliente. Deje secar. El glaseado se convertirá en un acabado duro en 15 minutos o menos.
PRODUCE: Permite cubrir un pastel de 25 x 10 cm.

glaseado de fondant vierte-rápido

6 tazas de azúcar glaseado tamizada
1/2 taza de agua (114,12 g.)
2 cucharadas de sirope de maíz, blanco
1 cucharadita de Extracto de Almendra Wilton (p. 109)
Colores de Glaseado Wilton (p. 108), opcional
Combine el agua y el sirope. Añada el azúcar en un cazo y remueva a fuego lento hasta que se mezcle bien y alcance una temperatura de 33°C, y esté lo suficientemente fino para poder verter, pero sin correrse. Añada el extracto y el color para glaseado, si lo desea. Para cubrir el pastel, glasee el pastel con crema y deje secar, o cubra con lustre de albaricoque (ver receta). Coloque el pastel sobre una rejilla para enfriar, con una lámina para galletas debajo. Vierta el fondant sobre el pastel glaseado del centro hacia afuera con un movimiento circular. Retoque los lados con una espátula. El fondant sobrante puede ser conservado, en un recipiente hermético en el frigorífico, durante semanas. Para volver a usar, recaliente. **PRODUCE:** 4 tazas, suficientes para cubrir un pastel redondo de 25 cm. La receta se puede llevar al doble o al triple.
Vertido de fondant de chocolate: Siga la receta anterior, pero aumente la cantidad de agua 28,53 g. Cuando el fondant esté

caliente, añada 85,6 g. de chocolate sin azúcar derretido, después añada el color. Lustre de albaricoque: Caliente una taza de mermelada de albaricoque hasta que hierva, cuélela y extiéndala sobre el pastel mientras esté aún caliente. Se endurecerá en 15 minutos o menos. Ideal para recubrir pasteles antes del glaseado.

rolled fondant

Este glaseado se amasa y aplana para cubrir bizcochos o pasteles de frutas, que tradicionalmente se cubren primero con una capa de mazapán para guardar el sabor y la esponjosidad. También puede utilizarse una ligera capa de crema. Los pasteles cubiertos con este glaseado pueden decorarse con glaseado Royal o de mantequilla. Wilton también ha creado un práctico "Roller" for dant listo para usar (p. 116) para evitar las mechas.

Receta:

1 cucharada de gelatina sin sabor
1/4 taza de agua fría
1/2 taza de glucosa (p. 116)
1 cucharadita de Glicerina (p. 114)
2 cucharadas de mantequilla vegetal sólida
907,2 gramos de azúcar glaseado tamizada
2-3 gotas de sabor y color artificial líquidos al gusto.

Combine la gelatina y el agua fría; deje reposar hasta que se endurezca. Ponga la mezcla al baño maría y caliente hasta que se disuelva. Añada la glucosa y la glicerina; mezcle bien. Agregue la mantequilla y un poco antes de que se derrita por completo, retire del fuego y añada color y sabor artificial. Deje enfriar hasta que esté tibio. Luego, coloque 453,6 gramos de azúcar glaseado en un cuenco y haga un agujero en el centro. Vierta la mezcla tibia encima y remueva con cuchara de palo, añadiendo el azúcar poco a poco hasta que deje de estar pegajoso. Amase con el resto del azúcar hasta que el fondant esté blando y maleable; y no se pegue a las manos. Si está demasiado blando, añada más azúcar; si está demasiado duro, añada agua gota a gota. Utilice el fondant inmediatamente o consérvelo en el frigorífico en un envase hermético. Para usar, devuelva a temperatura ambiente y vuelva a amasar hasta que se ablande. Dará suficiente masa para cubrir un pastel de 25 x 10 cm.

amasar el fondant

Riegue la superficie de trabajo y el rodillo con aceite vegetal en aerosol y espolvoree con una mezcla de azúcar glaseado y fécula de maíz. Haga dos formas de preparar el pastel para el fondant. Cubra con gel de manga pastelera o lustre de albaricoque; después recubra con mazapán amasado; cubra de nuevo con gel o lustre; añada fondant. O glee el pastel con glaseado de mantequilla, deje endurecer, y cubra con fondant amasado o "Rolled fondant" Wilton listo para usar. Trabaje el fondant en un círculo del diámetro del pastel por el doble de su altura. Mientras lo trabaja, levante y muévalo para que no se pegue a la superficie de trabajo. Puede conservar el pastel durante varios días.

consejos importantes para el teñido

- El glaseado Royal requiere más color de base que la crema para lograr la misma intensidad.
- Utilice leche y no agua en la receta del glaseado de mantequilla cuando necesite el color Violeta; si no el glaseado puede tenerse azul.
- Sustituya el glaseado de chocolate por marrones oscuros. Utilice 6 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar y 1/2 g. de chocolate derretido para cocinar, 1 cucharada de leche y 1 1/2 tazas de glaseado blanco.
- Añadir color al gel de manga pastelera, flujo de color, pasta gum, masas de galletas, mazapán, queso crema, moldes de azúcar e incluso masas de pastel para obtener efectos llamativos.
- Para devolver la consistencia a los colores Wilton cuando se sequen, añada unas gotas de Glicerina Wilton, y mezcle hasta obtener la consistencia deseada.
- Utilice un pailillo limpio o una espátula para dar los colores, hasta obtener el tono que quiera.

teñir el glaseado

El color da vida a la decoración; por eso, es esencial que aprenda a teñir los glaseados para lograr efectos decorativos diferentes. El color para glaseado Wilton es un color concentrado en una base rica y cremosa. Sin cambiar la consistencia del glaseado, le da colores vivos y profundos. Vea la página 108 para una selección completa de los colores Wilton. También disponemos de combinaciones de colores.

para teñir

- Comience con glaseado blanco y vaya añadiendo el color poco a poco hasta obtener el tono deseado. Utilice un pincillo para agregar color (o más según la cantidad de glaseado). Consejo: Tiña primero una pequeña cantidad de glaseado, después mezcle con el resto del glaseado blanco. Los colores en el glaseado de mantequilla se intensifican u oscurecen 1 ó 2 horas después de mezclar; recuérdese esto cuando esté aplicando el color. Siempre puede añadir más color para intensificarlo, pero aclararlo será difícil una vez teñido. Utilice color Blanco-Blanco para obtener mayor blancura en su glaseado de mantequilla.

- Para mezclar colores oscuros (como el rojo para las rosas) puede necesitar mayores cantidades de color. Este debe ser añadido gradualmente, pero use una pequeña espátula limpia cada vez para añadir el color. El color Rojo Sin-Sabor no deja ningún sabor. Es ideal para decorar áreas extensas. El Rojo-rojo o Rojo-Navidad son mejores para el glaseado Royal o para toques de color, ya que tienen mayor intensidad. Si piensa usar sabores, haga el glaseado con consistencia dura y luego añada el sabor necesario.

- Mezcle siempre una cantidad suficiente de color. Si va a decorar un pastel con flores y bordes rosas, tiña suficiente cantidad para ambos; es muy difícil reproducir un tono exacto. Con la experiencia aprenderá las cantidades de color que necesita.

tintes para lograr efectos especiales



glaseado blanco o color pastel y al apretar se obtienen decoraciones en franjas.

franjas con pincel

El método de franjas se usa para dar efectos de color múltiples o vivos al glaseado. Para ello, se aplican uno o más colores al interior de una bolsa para decorar, con ayuda de un pincel.

Después se llena la bolsa con glaseado blanco o color pastel y al apretar se obtienen decoraciones en franjas.



franjas con espátula

Aplice franjas de glaseado color pastel con la espátula al interior de una bolsa. Después, rellénela con glaseado blanco, o con otro tono del mismo color que las franjas, y obtendrá decoraciones con contrastes de colores pastel. Use estas técnicas para trazar figuras y obtendrá resultados muy vistosos. ¡Es muy divertido experimentar con los colores! Intente obtener colores de tonos naturales para sus flores utilizando el método de franjas con espátula (las rosas quedarán especialmente bonitas).



glasear el pastel

Considere el pastel como la paleta en la que presentará sus decoraciones. Por ello, es esencial que este liso y sin migas. Siguiendo estos 5 pasos para facilitar el glaseado, creemos que conseguirá los resultados deseados.

1. rasar

Hay dos maneras de desprender el ligero abombamiento superior del pastel. Déjelo enfriar en el molde durante 10 minutos. Rebane la parte abombada con cuidado, con un cuchillo de sierra. O, cuando el pastel se haya enfriado por completo siguiendo las direcciones de la pág. 90, invértalo para que la parte superior quede arriba, y recorte la corteza superior para obtener una superficie lisa (ver dibujo 1). Nuestras tiras para Hornear Regular le ayudarán a prevenir abombamientos en sus pasteles (ver pág. 166 para más detalles).

2. rellenar las capas

Coloque una capa de pastel sobre un tablero, plato o pie de pastel, con la parte superior hacia arriba. Consejo: Para que el pastel no se altere, coloque varias tiras de glaseado sobre la superficie de la base antes de colocar el pastel. Acople la boquilla a la bolsa y llénela con el glaseado. Inyecte una banda de glaseado de alrededor de 2 cm. de altura alrededor del borde. Con la espátula, extienda el glaseado, mermelada, pudín o cualquier otro relleno, hacia el centro. Coloque la siguiente capa encima, con la parte inferior hacia arriba.

3. glasear la superficie

Reduzca el glaseado de mantequilla con sirope ligero de maíz, (unas 2 cucharadas por cada taza). La consistencia es correcta cuando su espátula resbale sobre el glaseado. Con espátula grande, coloque un montón de glaseado en el centro de la superficie superior y extiéndalo por el pastel, empujando el sobrante hacia los lados. Mantenga siempre la espátula sobre la superficie glaseada, para no atraer migas. Consejo: Para mantener la base de servir limpia de glaseado, coloque tiras de papel encerado de 7.5 cm. de ancho bajo cada lado del pastel.

4. glasee los lados

Cubra los lados con el glaseado sobrante de la superficie superior, añadiendo más si es necesario. Trabaje de arriba hacia abajo, llevando las migas sueltas hacia la base. Nuevamente, asegúrese de que la espátula sólo toque el glaseado. Una espátula en ángulo es ideal para glasear los lados. Cuando glasee un lado curvo, coloque la espátula hacia arriba contra el lado del pastel y, presionando ligeramente, gire lentamente la base del pastel con la otra mano, sin levantar la espátula de la superficie. Deposite el glaseado sobrante en el cuenco y repita el proceso hasta que los lados presenten una superficie lisa. Para lados en ángulo, como en un pastel en forma de cruz, glasee individualmente cada lado; sujete firmemente la espátula para alisar.

5. alisar la superficie

Sujete la espátula plana sobre un punto del borde superior del pastel y recorra la superficie hasta llegar al centro. Levántala, retire el glaseado sobrante y repita la operación, comenzando desde otro punto del borde. Repita la operación hasta que toda la superficie superior esté lisa. Para el centro, presione la espátula mientras gira la base del pastel en un círculo completo. Aparte la espátula y cualquier resto de glaseado.

pasteles en lámina o planos

Utilice la misma técnica de glaseado para cualquier pastel de superficie plana.



glaseado de áreas en pasteles en figuras

Los laterales de los pasteles con formas específicas son normalmente las únicas partes que se glasean en liso. Simplemente aplique el glaseado a los lados con la

espátula, y extiéndalo. Después, pase ligeramente la espátula por el glaseado en la misma dirección. A veces algunas partes determinadas como rasgos faciales se glasean en liso. Para ello, utilice una espátula pequeña o una boquilla de manga decorativa 3 o 4 e inyecte el glaseado en la zona; luego alíselo con el dedo untado en fécula de maíz.



la boquilla de glaseado le ahorrará tiempo (no. 789)

Si aún no ha descubierto esta boquilla tan versátil (p. 111), ¡debería hacerlo! Le encantará la rapidez y facilidad con que puede cubrir pasteles de superficie plana

con grandes bandas de glaseado. Simplemente apriete la boquilla contra la superficie del pastel, con el lado en sierra hacia arriba, y obtendrá una banda en cordoncillo. Si deja el lado liso hacia arriba, obtendrá una superficie lisa. Para cubrir los lados, gire la base del pastel en el sentido de las agujas del reloj mientras aprieta la boquilla obteniendo una banda de glaseado alrededor del pastel. Una vez glaseado el pastel, utilice un tenedor para unir las bandas.

decorando paso a paso – moldes de novedad

Para decorar pasteles cubiertos principalmente de estrellas, estos son los sencillos pasos a seguir:



1. Glasee los lados y otras áreas requeridas en liso



2. Trace los detalles



3. Añada los rasgos faciales, pequeños detalles, puertas, ventanas, etc.



4. Cubra las áreas con estrellas, listas, zigzags o pelo.



5. Inscriba el mensaje.



6. Trace los bordes inferior y superior. Adhiera las flores y adornos.

figuras básicas

- Trace el diseño
- Trace las áreas pequeñas. Rellénelas con estrellas, zigzags, etc.
- Escriba el mensaje
- Añada bordes superior e inferior
- Volantes y contornos dobles
- Adhiera adornos como flores, galletas, flujo de color, y caramelo. Nota: Si una decoración no parece lo suficientemente firme, añada unas gotas más de glaseado.
- Trace las hojas para las flores
- Coloque los remates de pastel o adornos nupciales Wilton



3 pasos esenciales para la decoración con manga y boquilla pastelera

1. consistencia del glaseado

Recuerde que si la consistencia de su glaseado no es la correcta, sus decoraciones tampoco lo serán. Siga las normas generales de la pág. 91.

2. posición de la manga

Para sostener correctamente la manga decorativa, sujete por arriba con el extremo doblado o retorcido entre el pulgar y el índice. Guíe la manga con su mano libre.

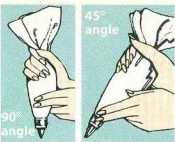
Generalmente, hay 2 posiciones básicas para la manga -el ángulo de 90° con la manga recta en línea vertical perpendicular a la superficie, y el ángulo de 45°, con la manga en un ángulo entre la vertical y la horizontal.

Apuntar el extremo trasero de la manga en la dirección adecuada es también importante. A veces las instrucciones le indicarán que la apunte hacia la derecha, o hacia la izquierda.

Los decoradores zurdos hacen las cosas de modo diferente. Sujete la manga con su mano izquierda y guíe la boquilla con los dedos de su mano derecha. Si las instrucciones le indican que sujete la manga hacia la derecha, hágalo hacia la izquierda. Una persona diestra decorará siempre de izquierda a derecha, mientras que un zurdo lo hará de derecha a izquierda. La única excepción se dará cuando esté inscribiendo letras o diseños. Si está decorando un pastel sobre una mesa giratoria, gírela en el sentido de las agujas del reloj. Para formar flores en un clavo de flor, gírela en el sentido de las agujas del reloj con la mano derecha y forme los pétalos con la mano izquierda.

3. control de la presión

La manga y uniformidad de su diseño se verán afectados directamente por la intensidad de la presión que aplique a la manga y la regularidad de la misma -es decir, el modo en que aprieta la manga- . Trate de influir una presión consistente que le permita mover la manga con suavidad y uniformidad, haciendo que fluya la cantidad exacta de glaseado requerida. Practique hasta obtener ese control.



Instrucciones para la decoración

Estas sencillas instrucciones le indicarán los pasos básicos en decoración. Estos son muy generales, ya que cada pastel tiene sus requerimientos específicos. Esperamos que estas indicaciones le inspiren para diseñar sus propios y originales pasteles. Suprimamos cualquier adorno como flores, caramelo, galletas y demás se haga con antelación, quizás mientras se enfría el pastel. Haga siempre algunos de más previniendo que alguno se rompa. Los adornos pesados que sobresalgan del pastel deben ser adheridos a un paillito desmenuado o de café, con glaseado Royal. Cuando utilice adornos de galleta, corte pequeñas porciones de masa de filarías y péguelas con glaseado Royal.

Antes de glasear o decorar, coloque el pastel en un tablero a medida. Excepto los pasteles de boda, si necesita montar un pastel pequeño sobre otro mayor le recomendamos que decoré ambos primero y luego los una. Para moverlos, deje que el glaseado se seque (se formará una ligera corteza que lo hará más fácil de trabajar) y luego deslice una espátula ancha por debajo y levántelo. Coloque en posición y saque con cuidado la espátula (para prevenir que se pegue, espátulas ligeramente con fucúla de maíz).

Si el pastel es grande, sujételo con la mano libre y redore las áreas que resulten danadas.

- Para trazar el diseño: use un paillito, plantilla o molde de galleta. Los diseños más complicados se encuentran en el Libro de Patrones 1998 (que contiene sencillos instrucciones). A menudo los pasteles de formas geométricas se dividen en 6, 8, 12 o más partes. Divida un pastel redondo le resultará fácil con el Juego de Divisores de pastel (las instrucciones están incluidas).

cómo formar una rosa

Para formar la flor más popular de todas, la rosa, se utiliza el clavo de flor, pág. 111. Talle los clavos No. 7 y 9 para tamaño pequeño y mediano, y los clavos de 5 o 7,5 cm. para el tamaño grande.

La clave para formar las flores en el clavo es coordinar el giro del clavo con la formación de un pétalo. El tallo del clavo se sujetará entre el pulgar y el índice izquierdos para poder girar la superficie plana de la cabeza del clavo a la vez que se forma la flor con la mano derecha.

Forme las rosas con glaseado Royal o mantequilla de consistencia firme (ver pág. 92) y las boquillas que se especifiquen para cada flor. Séquelas al aire, y congele las de crema hasta que queden firmes, durante al menos 2 horas (las rosas de crema también pueden congelarse directamente en el pastel glaseado; las flores de glaseado de mantequilla blanca pueden usarse al aire).

Por cada flor que haga, fije un cuadrado de papel encerado de 5 cm. a la cabeza del clavo, utilizando una gota de glaseado. Forme la flor, retire el papel y la flor a la vez.

Nota: Los decoradores zurdos deben utilizar el clavo al revés de las instrucciones.

para hacer la base de la rosa

• Utilice la boquilla No. 10 o la 12. Sujete la manga en un ángulo perpendicular de 90° respecto al clavo, con la boquilla encima del centro de la cabeza del clavo. Apriete con presión fuerte, manteniendo la punta de la boquilla en el glaseado hasta formar una base redonda completa.

• Reduzca la presión mientras levanta y apunte la boquilla de la cabeza del clavo, creando una cupula más estrecha sobre la base. La base es muy importante para la formación correcta de la rosa. Asegúrese que está bien asegurada al clavo y puede sujetar los pétalos.

el capullo central

- Utilice la boquilla 104. Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto al clavo, con el extremo ancho de la boquilla justo debajo de la cima de la cupula, y estrese ligeramente el extremo dejándolo en punta. La parte trasera de la manga debe apuntar por encima de su hombro.
- Ahora, debe hacer tres cosas a la vez... apretar, levantar la boquilla y apartarla de la cima de la cupula entrando el glaseado en una banda de lado, mientras gira el clavo en sentido contrario a las agujas del reloj. Aligere la presión mientras lleva la banda hacia abajo y alrededor de la cupula, pasándola sobre el punto donde comenzó.

primera hilera de 3 pétalos

- Sostenga la manga en un ángulo de 45° con la parte trasera apuntando sobre su hombro. Toque con la punta de la boquilla 104 el punto medio de la base del capullo. Gire el clavo en sentido contrario a las agujas del reloj y lleve la boquilla hacia arriba y de nuevo hacia el mismo punto, formando el primer pétalo.
- Comience ligeramente detrás de la punta del primer pétalo y repita el segundo pétalo del mismo modo.
- Comience un poco más atrás de la punta del segundo pétalo y añada un tercero, acabándolo por encima del punto de arranque del primero. Ahora ya tiene un capullo entero en el clavo que puede usar del mismo modo que un capullo realizado en una superficie plana (ver derecha).

segunda hilera de 5 pétalos

- Toque uno de los pétalos de la primera hilera un poco más abajo de la mitad con la punta ancha de la boquilla 104 forme con la punta estrecha un ángulo algo más acentuado que el que utilizó para la primera hilera. Apriete y gire el clavo en sentido contrario a las agujas del reloj, moviendo la punta hacia arriba y luego hacia abajo para formar el primer pétalo de la segunda hilera.
- Comience un poco más atrás de este pétalo y haga un segundo. Repita la operación con un total de 5 pétalos, termine el último por encima del punto de partida del primero.

tercera hilera de 7 pétalos

- Toque un pétalo de la segunda hilera, por debajo del centro, con la punta ancha de la boquilla 104, nuevamente formando un ángulo algo más inclinado con la punta estrecha de la boquilla. Apriete y gire el clavo en sentido contrario a las agujas del reloj; mueva la punta hacia arriba y hacia abajo formando el primer pétalo. Repita la operación un total de 7 veces.
- Retire el papel encerado y la rosa terminada del clavo. Adhiera otro de papel encerado y comience de nuevo. **CONSEJO:** Un modo fácil de colocar una rosa de glaseado de mantequilla directamente en el pastel es deslizando unas tijeras abiertas bajo la base de la rosa y retirándola con cuidado del cuadrado de papel y el clavo. Coloque la flor en el pastel cerando lentamente las tijeras y empujando la base de la flor con el extremo del clavo.

flores de superficie lisa capullos, medias rosas y guisantes

Estos bellos diseños pueden hacerlos en glaseado Royal o glaseado de mantequilla rígido. Las flores de glaseado Royal deben hacerse con antelación y secarse al aire; las de mantequilla rígida pueden hacerse cuando quiera que estén firmes para usarlas más tarde, o pueden hacerse directamente sobre el pastel.

a. capullo

- Haga el pétalo base. Sujete la manga en un ángulo de 45° dejando que la parte trasera apunte por encima del hombro, y los dedos que sujetan la manga hacia sí. Toque la superficie con la punta ancha de la boquilla 104 y enfíle la punta estrecha hacia la derecha. Apriete y mueva hacia adelante 0,5 cm; deténgase un poco para que el glaseado salda en abanico, y continúe hacia atrás mientras para de presionar.
- Haga el pétalo central sobresaliendo. Sujete la manga en la misma posición de antes, con la punta ancha de la boquilla tocando el borde interior derecho del pétalo base, y la punta estrecha apuntando algo por encima del pétalo. Apriete y deje que el glaseado caiga en el borde interior del pétalo base, y se enrolla formando el capullo central. Pare la presión; lleve la punta ancha de nuevo hacia la superficie, y retire la boquilla.
- Forme los sépalos y el cáliz directamente sobre el pastel con la boquilla 3 y glaseado aclarado. Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la base del capullo, con la parte trasera apuntando hacia sí. Toque con la punta el capullo. Apriete y lleve la punta hacia arriba, apartándola de la flor, relajando la presión mientras forma el cáliz en punta. Añada 3 sépalos con la boquilla 3.

b. media rosa

- Haga un capullo sin pétalos. **Nota:** Para el pétalo derecho: Sujete la manga en un ángulo de 45°, con la parte trasera apuntando hacia la derecha. Con la punta ancha de la boquilla toque el lado inferior derecho de la base del capullo. Apriete y lleve hacia arriba, hacia la izquierda y abajo hacia el centro de la base.

- Para la presión y retire la boquilla.
- Para el pétalo izquierdo: Sujete la manga en un ángulo de 45° con la parte trasera apuntando hacia la derecha y los dedos con que aprieta la manga de cara a sí. Toque el lado inferior izquierdo de la base del capullo con la punta ancha de la boquilla 104. Apriete, lleve hacia arriba, hacia la derecha y abajo, relajando la presión.
- Haga sépalos y cálices con la boquilla 3 y glaseado aclarado. Siga el mismo procedimiento que en el paso 3 del capullo, comenzando en el centro interior de la media rosa.

c. guisante

- Haga el pétalo central. Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con la parte trasera apuntando hacia sí. Toque la superficie con la punta ancha de la boquilla manteniendo la estrecha hacia arriba. Apriete, levante ligeramente la punta y deje que el glaseado forme el pétalo central. Pare la presión, baje y retire la punta.
- Haga los pétalos laterales. Toque el borde inferior izquierdo del pétalo central con la punta ancha de la boquilla, con la punta estrecha apuntando arriba y hacia la izquierda. Apriete, levante un poco, pare la presión y retire. Repita la misma operación para el pétalo derecho, comenzando en el borde inferior del pétalo central. Añada el cáliz a la base de la flor con la boquilla 3 y glaseado aclarado. Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie mientras aprieta la parte trasera hacia sí. Inserte la punta en la base de la flor y manténgala así, mientras estire la parte que aumente la presión y lleve la punta hacia abajo, estrechando el cáliz en punta.

d. fijas flores y hojas a tallos de alambre

Para las flores: En un cuadrado de papel encerado, haga una base de bolita con glaseado Royal y la boquilla 4. Haga un cuadrado de 0,3 cm. en un extremo del alambre de floristería e insértelo en la base. Con un pincel ligeramente humedecido, extienda glaseado sobre el alambre. Inserte el otro extremo del alambre en un trozo de corcho sintético para secar. Retire el papel encerado y adhiera la flor con gotas de glaseado. Para las hojas: Corte el pétalo derecho de glaseado Royal y la boquilla 3 sobre un cuadrado de papel encerado e inmediatamente inserte el gancho de alambre. Con glaseado Royal y la boquilla 352 forme una flor directamente sobre el extremo de alambre. Inserte en corcho sintético para secar. Retire el papel encerado. Nota: Utilice solamente glaseado Royal para adherir las flores a los tallos.

rosas de dos tonos

Crease un efecto dramático haciendo que los pétalos centrales de la rosa contrasten con los exteriores. Necesitará trazar la base, capullo central y la primera hilera de pétalos de un color. Luego, añada los demás pétalos en otro tono, para contrastar.

todo sobre la construcción en pisos

Existen muchos métodos para construir pasteles de varios pisos. He aquí algunos de los más populares:

prepare el pastel para el montaje

Coloque el piso base en un plato de base sólido de 3 o más espesores de cartón acanalado. Para pasteles pesados, utilice masonita o panel. Puede cubrir la base con papel de aluminio Fancy-Foil y adornar con "Tuk-N-Ruffle" o utilice tableros "Wilton Ruffle Boards". Cada piso del pastel debe estar sobre un plato o tablero a medida. Extienda unas pinceladas de glaseado sobre el tablero para asegurar el pastel. Rellene y glasee las capas antes de montar.

palillos de soporte para la construcción de pasteles en pisos y columnas

Centre un plato o base circular para pastel de tamaño menor al piso siguiente y apriete ligeramente contra la superficie para marcar un círculo. Retire. Mida un punto en el punto inferior del pastel dentro de este círculo. Utilizando el palillo, como medida, corte los otros para que queden a medida del piso, con tijeras grandes de recortar. Si el piso siguiente es de 25 cm. o menos, inserte 7 palillos, de 0,6 cm. hasta la base del pastel, dentro del círculo guía. Por lo general, cuánto más grandes y numerosos sean los pisos, se necesitarán más palillos. Los pasteles muy grandes necesitan palillos de soporte de 1,3 cm. en el piso base.

construcción en pisos

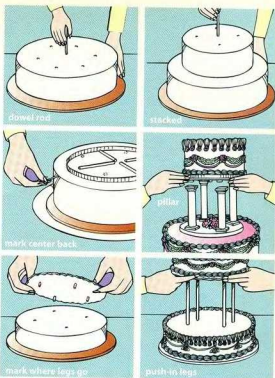
Este método se combina a menudo con la construcción en palillos de Soporte en el piso inferior. Centre un círculo de cartón acanalado, del mismo tamaño que el piso que se va a añadir, sobre el piso inferior. Coloque el piso siguiente, y repita la operación con los demás. Para que los pisos se mantengan estables, afile un extremo de un palillo, y páselo a través de todos los pisos y círculos de cartón, hasta la base inferior. Para decorar, proceda de arriba hacia abajo.

construcción en columnas

Palillos de Soporte, los pisos. Opcional: ponga pinzas en los platos separadores para prevenir deslizamientos (nunca sustituya los palillos por pinzas). Coloque los platos separadores en cada piso, asegurándose de que las marcas para las columnas de los distintos pisos queden alineadas. Marque los centros de los pasteles. Decore. En la recepción, asegúrese de alinear las marcas de las columnas, y monte los pisos sobre ellas.

construcción fácil y rápida de patas interiores

No se necesitan palillos de soporte, porque las patas fijadas a los platos separadores se insertan en el piso anterior. Glasee los pasteles sobre sus círculos. Para marcar dónde irán las patas, simplemente centre el plato separador del piso siguiente (con las patas hacia abajo) y presiónelo suavemente sobre el piso. Retire el plato. Repita la operación con cada piso (excepto el superior). Coloque los pasteles sobre los platos separadores. Decore. **Para montar:** Inserte las patas en las marcas del pastel. Empuje hacia abajo hasta que toquen la base. Ponga el plato con el pastel sobre las patas, asegurándolo bien a ellas. Siga añadiendo pisos hasta montar todo el pastel.



construcción de columna central con pie alto

Para este tipo de construcción, cada pastel debe colocarse en una base circular o tablero (a medida) con un agujero central pre-recortado. Para ello, trace la forma del molde sobre papel encerado. Nota: Para facilitar la colocación, coloque el piso superior sobre un tablero ligeramente mayor que el pastel. Plegue el diseño en cuartos para poder determinar el centro exacto de cada pastel. Recorte la punta para obtener el agujero central (use un taladro, como guía para el tamaño). Aplique el patrón del agujero a los tableros, y recorte.

Coloque todos los pasteles en los tableros, fijándolos con unas pinceladas de glaseado. Glasee los pasteles en frío. Agujere el centro de cada pastel empujando el taladro hacia la base del pastel. Retire y limpie los restos de pastel del taladro.

Atornille una columna al plato base, y sujétela con la cabeza del tornillo por debajo del plato. Deslice el pastel inferior sobre la columna y déjelo sobre el plato.

El fondo de los platos no quedará nivelado; para decorar, por tanto, ponga los platos en el anillo para fijar flores, una fuente, o un cuenco.

Como la cabeza del tornillo de la columna se fija debajo del plato, el piso superior debe ser colocado después de montar el pie para pastel.

Añada los bordes de la base después de montar el piso superior. O puede colocar éste en una base circular recubierta con papel de aluminio para decorarlo antes.

Para el montaje en la recepción, coloque el plato en la sección base de la columna y atornillela bien. Continúe añadiendo pisos y columnas. En el plato superior, asegure las columnas con la cabeza de tornillo. Coloque el pastel encima, y decore.

consejos para montar y transportar pasteles de pisos

Antes de colocar el plato separador o la base circular sobre cada pastel, espolvoree con un poco de azúcar glasé o copos de coco para evitar que se peguen. También evitará esto dejando que el glaseado se seque un poco antes de colocar el plato sobre el pastel.

Tendrá menos migas al glasear si hornea los pasteles con un día de antelación.

Al rellenar o rebanar capas, utilice menor cantidad de lo normal. La banda de glaseado deberá estar lo suficientemente separada del borde para que el relleno no forme burbujas.

La punta de glaseado (789) le ahorrará mucho tiempo para glasear pasteles de boda.

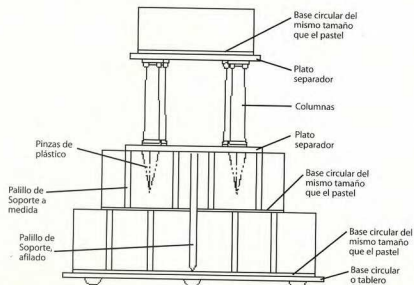
Cuando transporte los pasteles, colóquelos sobre paños mojados o espuma, y conduzca con cuidado.

Para mantener el equilibrio, corte los pasteles sobre pie alto de arriba hacia abajo.

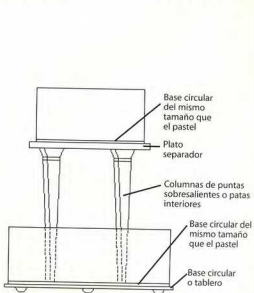
Para dividir los pasteles, utilice el Juego de Divisores (p. 110). La rueda le facilitará marcar intervalos de 5 cm. en pasteles de 15,25 a 45,5 cm. de diámetro. El marcador triangular proporciona el espacio necesario para los adornos de cordones y guirnaldas. También puede seguir las líneas marcadas en los platos separadores para la división.

Cuando use columnas de puntas sobresalientes en la construcción en pisos, doble los tableros o use platos separadores entre las capas para prevenir que el peso de los pasteles haga hundirse a las columnas.

construcción de pisos y columnas



construcción de las patas interiores



las técnicas

La forma y tamaño de la abertura de una boquilla decorativa identifica el grupo básico al que pertenece la boquilla y determina el tipo de decoraciones que puede realizar.

boquillas planas o redondas

Utilice para trazar detalles, para rellenar áreas, imprimir o escribir mensajes, figuras, coronas, cuentas, bolitas, tallos, parras, centros de flor, celosías o encajes cornelli. Estas boquillas son planas y redondas -las boquillas pequeñas incluyen los números 1, 2, 3, 4; las medianas 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12; las grandes, 1A y 2A. Para decoración en cordón fino, utilice 15, 1L, 0L, 00L. Para el método filipino de formación de flores, use las boquillas ovaladas 35 y 57. La boquilla para escribir 301 traza líneas finas y planas.

imprimir y escribir

Use una boquilla redonda pequeña y glaseado de consistencia fina. **Consejo:** Con un palillo o plantillas para mensajes, dibuje las líneas a seguir. Con la práctica, adquirirá dominio y pronto escribirá los mensajes a mano.



Para imprimir: Sujete la manga en un ángulo de 45° con la boquilla apoyada levemente en la superficie y la parte trasera hacia la derecha para líneas horizontales, y hacia sí para las verticales. Con una presión firme y continua, trace una línea recta, levantando la boquilla de la superficie dejando que caiga el glaseado. Asegúrese de parar la presión antes de levantar la boquilla para terminar la línea; así evitará dejar un rastro.

Para escribir: Mueva todo el brazo para poder escribir adecuadamente. Sujete la manga en un ángulo de 45° con la parte trasera hacia la derecha. Mientras escribe, la boquilla ha de tocar ligeramente la superficie.

trazar contornos



Utilice glaseado de consistencia fina y coloque la manga en un ángulo de 45°. Toque la superficie con la boquilla 3 o 4. Levante la boquilla ligeramente y continúe presionando. El glaseado fluirá de la boquilla mientras la dirija sobre la superficie. Para terminar el trazado, deje de apretar, toque la superficie con la boquilla y retire.

Para trazar el interior: después de trazar el contorno, rellene el área con cordón en zigzag utilizando las boquillas 3 o 4. Alíse en seguida los cordones con el dedo o con una espátula untados con fécula de maíz.

Para rellenar: siga el mismo método anterior, pero aplique primero un glaseado fino.

bolitas



Utilice glaseado de consistencia media. Sujete la manga en un ángulo de 90° con la boquilla ligeramente por encima de la superficie. Apriete y mantenga la punta de la boquilla en el glaseado hasta conseguir el tamaño deseado. Deje de apretar y retire la boquilla; utilice ésta o el dedo untado en fécula de maíz para alisar la bolita. Para bolitas más grandes, levante la boquilla sin dejar de apretar para que se acumule mayor cantidad de glaseado.

cuentas



Utilice consistencia media. Sujete la manga en un ángulo de 45° con la boquilla ligeramente por encima de la superficie y la parte trasera hacia la derecha. Apriete y levante la boquilla para que el glaseado salga. Relaje la presión para formar la base de las cuentas en punta. Ideal para bordes o para filas dobles cubriendo áreas grandes.

Para corazonces: Forme dos cuentas juntas y dé forma con el dedo untado en fécula de maíz.

borde triple de cuentas



Trace una banda alrededor de la base del pastel con la boquilla 11. Sobre ella, forme una tira de cuentas encima y otra debajo con la boquilla 9; añada una tercera tira encima de la banda.

encaje cornelli



Con glaseado fino, forme un ángulo de 90° con la boquilla por encima de la superficie. Trace una línea continua de glaseado, curvella hacia arriba, hacia abajo otra vez, y repita hasta cubrir toda el área. Deje de apretar; retire la boquilla. Asegúrese de que las líneas no se toquen o entrecrucen.

cordón decorativo



Utilice glaseado de consistencia firme aclarado con sirope ligero de maíz. La consistencia será perfecta si puede hacer caer una curva de glaseado desde su dedo. Con un palillo, marque intervalos horizontales a la profundidad deseada. Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con la parte trasera apuntando ligeramente hacia la derecha. Toque la primera marca con la boquilla y apriete, manteniendo la manga en el mismo lugar durante unos momentos para que el glaseado se pegue a la superficie. Retire la boquilla y deje que el glaseado caiga formando un arco. Deje de apretar mientras lleva la boquilla a la segunda marca para terminar el arco. Repita la operación hasta formar una línea sucesiva de arcos de cordón. Intente que se mantengan homogéneas de largo y ancho.

Para arcos de cordón dobles: comience nuevamente en la primera marca y apriete la manga. Deje que el glaseado caiga formando un arco algo más pequeño que el primero. Una el extremo al del primer arco y repita la operación.

Trace siempre los arcos más grandes primero y añada los otros después. Esta técnica es ideal para laterales de pastel. La práctica es fundamental para lograr unos arcos uniformes.



Guirnalda con celosía en arco: con glaseado de consistencia firme, conecte las marcas de la guirnalda con las de los arcos. Cubra éstos con tres hileras de zigzag. Amiore la presión en los extremos para que el glaseado no suba demasiado. Trace un arco por encima. Trace líneas diagonales de boquilla 3 a través del área del arco. Trace otras líneas en dirección opuesta. Cubra los bordes del encaje con cordones de boquilla 3. Sigue la misma técnica para cubrir cualquier área que requiera celosía; utilice la boquilla recomendada.

boquillas de estrella

Las aberturas en forma de estrella crean las decoraciones más populares: estrellas, zigzags, conchas, rosetas y mucho más. Las de uso más frecuente son los números 13 a 22. Los tamaños varían de pequeñas a extra largas. Para decoraciones muy marcadas, pruebe las boquillas 23-31, 133 y 195. Las boquillas de estrella grandes incluyen los números 32, 96, 48, 68 y 88. Las boquillas de estrella de corte fino son las números 362, 363, 364, 172 y 199. Para estas técnicas, utilice glaseado de consistencia media.

estrellas



Sujete la manga en un ángulo de 90° con la boquilla ligeramente por encima de la superficie. Apriete la manga para formar una estrella; deje de apretar y aparte. Para cambiar el tamaño de la estrella, aumente o disminuya la presión. Puede cubrir un pastel entero o un área determinada con estrellas muy juntas para que no se vea el pastel debajo. Para ahorrar tiempo, use la boquilla de estrella triple o la de estrellas grandes.

Estrellas sobresalientes: Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie. Mientras aprieta, aparte la boquilla. Cuando la línea sea suficientemente larga, deje de apretar y aparte la boquilla. Trabaje desde abajo hacia arriba para cubrir el área.

Estrellas abuladas: Utilice una boquilla grande y manténgala en su lugar para que el glaseado se acumule.

Para flores en estrella: Apriete la manga y mantenga la boquilla sobre el glaseado hasta formar los pétalos en estrella. Deje de apretar y aparte la boquilla. Añada centros de bolita con la boquilla 2 o 3.

cuerdas



Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con la parte trasera apuntando a la derecha y los dedos frente a sí. Toque ligeramente la superficie con la boquilla; apriete la manga y mueva la boquilla hacia abajo, arriba y giRANDOLA hacia la derecha para formar una ligera curva en S. Deje de apretar y retire la boquilla. Ponga la boquilla debajo del arco inferior de la primera S y repita la operación. Continúe uniendo curvas en S para formar la cuerda.

zigzags



Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, apuntando la parte trasera hacia la derecha y los dedos hacia sí. Toque la superficie ligeramente con la boquilla. Apriete y mueva la mano de un lado a otro para formar los zigzags. Al terminar, deje de apretar y retire la boquilla.

Zigzags alargados: siga el mismo método pero mantenga una presión uniforme mientras mueve la mano hasta el punto deseado. Puede cubrir áreas muy extensas de este modo.

Zigzags sueltos: Simplemente relaje la presión mientras mueve la manga.

guirnalda en zigzag



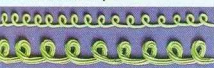
Sujete la manga del mismo modo que para la técnica de zigzag. Toque ligeramente la superficie con la boquilla y ejerza una presión suave-fuerte-suave para formar los arcos de la guirnalda. Para terminar, deje de apretar y retire la boquilla. Practique para lograr una presión rítmica que le permita crear guirnaldas uniformes.

zigzag abullonado



Sujete la bolsa en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con los dedos hacia sí. Lleve la boquilla a la superficie y aplique una presión suave-fuerte-suave mientras mueva la boquilla en zigzag, para formar el abullonado. Repita la operación, moviendo la boquilla en línea recta para formar la hilera. Para rematar, deje de apretar y aparte la boquilla.

movimiento e "c" y "e"



(en el dibujo se muestra sólo el movimiento en "e") Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con los dedos hacia sí. Mientras aprieta, mueva la boquilla hacia abajo, hacia arriba y hacia la derecha escribiendo la letra "c" o "e". Ejercer una presión constante mientras repite la operación. Para rematar, deje de apretar y retire la boquilla.

conchas



Sujete la manga en un ángulo de 45° con la boquilla ligeramente por encima de la superficie y la parte trasera apuntando a la derecha. Ejercer una presión fuerte y levante un poco la boquilla para que el glaseado se acumule y forme el dibujo. Disminuya la presión y lleve la bolsa hacia abajo y hacia la derecha para hacer la punta. Deje de apretar y aparte la boquilla. Al hacer las conchas, trabaje siempre hacia la derecha; comience la próxima concha un poco más atrás del extremo de la concha anterior.

Conchas alargadas: Prolongue el extremo mientras relaja la presión, hasta alcanzar el tamaño deseado.

Para conchas hacia arriba: Sujete la bolsa en un ángulo de 90° sobre el lateral del pastel. Siga la misma técnica anterior.

Nota: Una vez controle la técnica para hacer conchas, podrá crear bordes originales con otros diseños como las hojas o los volantes.

borde de coronas



Con la boquilla 32 trace una hilera de coronas sobre el borde superior del pastel. Comience cada concha justo en el borde y presione para que se forme y se curve sobre el borde; relaje la presión y lleve hacia abajo la boquilla. Trace bolitas con la punta 4 en los extremos de las coronas.

borde de coronas con cordón

Forme el borde señalado arriba, eliminando las bolitas. Con la boquilla 3 trace arcos de cordón dobles en los extremos de las coronas.

Forme estrellas en sus puntas con la boquilla 16.

flor de lis



Haga una concha. Mantenga la manga en un ángulo de 45° y comience a apretar desde el lado izquierdo de la concha. Relaje la presión y forme el extremo como el de las conchas normales, moviendo la boquilla hacia arriba y en una ligera curva a la derecha. Una al extremo de la primera concha. Repita la operación hacia la derecha de la primera concha. Variación: sustituya las conchas por puntas.

conchas invertidas



Sujete la bolsa en un ángulo de 45° con la boquilla ligeramente por encima de la superficie. Apriete y deje salir el glaseado como para hacer una concha normal; luego mueva la boquilla hacia la izquierda en semicírculo mientras relaja la presión para formar la punta. Continúe la operación, alternando las direcciones, para crear una serie.

sotas (pág. 85)



Este encaje similar al cornelli es una técnica filipina. Con la boquilla 1, forme bucles, Uves y Ces que se toquen.

volutas



Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con la parte trasera apuntando a la derecha. Con la boquilla 3 dibuje una "C" invertida y con un movimiento semicircular recubra. Puede salirse de las líneas, usando la boquilla 13 o una boquilla pequeña de estrella. Ejercer una presión fuerte al trazar la voluta, aminoriéndola hacia el extremo. Añadir pétalos laterales en forma de conchas invertidas.

volutas invertidas



Forme una voluta en "C" invertida con la boquilla 3. Comenzando por su parte superior, apriete y lleve la boquilla hacia abajo, hacia arriba y en curva, formando una "C" al revés. Recubra con la boquilla 13. Añadir pétalos en forma de conchas invertidas. Consejo: Utilice nuestras plantillas con diseño de voluta para crear un modelo fácil de seguir sobre el pastel o en los laterales.

rosetas



Sujete la manga en un ángulo de 90° con la boquilla ligeramente por encima de la superficie. Apriete y mueva la mano hacia la derecha, hacia arriba y en curva con un movimiento circular hasta el punto de partida. Deje de apretar y aparte la boquilla. Para dar mayor efecto, adorne con una estrella.

espirales

Siga la técnica de roseta. Comenzando por el borde exterior, mueva la boquilla en el sentido de las agujas del reloj con un movimiento circular continuo, disminuyendo el tamaño de los círculos hasta llegar al centro. Deje de apretar y retire la boquilla.

boquillas para flores sueltas

Estas son las flores más fáciles para un principiante. El número de aberturas en la punta de la boquilla determina el número de pétalos que tendrá la flor. Cada boquilla puede crear dos variantes de flor: lisa o de remolino. Las flores de remolino no pueden hacerse directamente sobre el pastel. Algunas boquillas forman orificios centrales. Las boquillas pequeñas incluyen los números 107, 108, 129, 224, 225; las medianas, 109, 131, 135, 140, 190, 191, 193, 194, 195; las largas, 18, 1C, 1E, 1G, 2C, 2D y 2F.

flores sueltas



La consistencia del glaseado debe ser algo rígida.

Sujete la manga en un ángulo de 90° con la boquilla tocando la superficie y trácelas como las estrellas.

Flores de remolino: Gire la muñeca hacia la izquierda mientras aprieta, y de nuevo a la derecha. Deje de apretar y aparte la boquilla. Añadir centros de bolita con la boquilla 2 o la 3.

boquillas de hoja

Las aberturas en forma de "V" de estas boquillas crean hojas de punta redondeada. Con cualquier boquilla de hoja pueden adornar hojas planas, con volantes o sobresalientes. Forme las hojas con venas centrales con las boquillas pequeñas 655, 665-70, y las grandes con 112-115. Otras boquillas populares son: 73, 75, 326, 349, 352.

hojas básicas



Utilice glaseado de consistencia ligera y sujete la bolsa en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con la parte trasera hacia sí. Apriete y mantenga la boquilla en su lugar para que el glaseado afuya a la base; relaje y pare la presión mientras lleva la boquilla hacia arriba y remata la hoja en punta.



hojas de pie

Sujete la manga en un ángulo de 90°. Rocé la superficie con la boquilla y apriete, manteniendo la boquilla en su lugar mientras afuya el glaseado para formar la base. Relaje y pare la presión mientras aparta la boquilla, creando un efecto sobresaliente en la hoja.

picot (pág. 81)



Use una boquilla 1 y glaseado de consistencia liviana. Encaje de Picot: sostenga la manga de decorar a 90° con respecto a la superficie. El encaje de Picot está formado por una serie de triángulos colocados al azar o alineados con el borde superior. Para cada triángulo coloque una serie de puntos, agrupados juntos. La primera fila debe tener 4 puntos y la siguiente 3, colocados en los espacios entre puntos de la primera fila. Repita el diseño para la fila siguiente, agregando dos puntos y luego la última fila agregando un punto. Repita el mismo procedimiento para cada triángulo. Flor de Picot: sostenga la manga de decoración a un ángulo de 90° con respecto a la superficie y coloque un punto en el centro. Sostenga ahora la manga a un ángulo de 45° y moviéndose hacia el punto del centro, coloque, espaciados uniformemente, 5 pétalos de cuenta.

boquillas de pétalos

Estas boquillas tienen una abertura ancha en un extremo y estrecha en el otro, en forma de lágrima y que crea gran variedad de pétalos para formar flores como rosas, claveles, margaritas, pensamientos y muchas más (ver páginas 95; 100-101). Las boquillas de pétalos también pueden formar lazos, cortinajes, lazos estriados y gallardetes. Las boquillas simples de rosa incluyen los números 101S, 101, 102, 103, 104, 124, 125, 126, 127; las de rosa gigante, el número 127 D. Las boquillas de rosas en remolino que forman pétalos rizados son la 127 y la 116. Otras son: 59s, 59, 60, 61, 121, 123, 62, 64 y 150.

volantes



Utilice un glaseado de consistencia media. Sujete la bolsa en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con los dedos hacia sí. Rocé la superficie con la punta ancha de la boquilla, sitúe el otro en ángulo a 0,6 cm. aproximadamente de la superficie. Apriete y mueva ligeramente la mano hacia arriba y hacia abajo para formar los volantes. Para volantes sobresalientes, gire la boquilla de modo que la punta ancha apunte hacia arriba. Cortinaje. Utilice la misma técnica anterior. Al apretar, mueva la boquilla de arriba hacia abajo hacia la derecha para formar el cortinaje.

cortinaje



Utilice la misma técnica anterior. Al apretar, mueva la boquilla de arriba hacia abajo hacia la derecha para formar el cortinaje.

lazos



Formar lazos con una boquilla de pétalos es diferente de las boquillas redondas o de estrella por la forma de la boquilla, pero la técnica es sí-milcar. Con la boquilla 103 o 104 y un glaseado de consistencia mediana, sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie. La punta ancha de la boquilla debe tocar la superficie y la punta estrecha ha de apuntar hacia arriba. Mientras aprieta, mueva la boquilla hacia arriba y en curva hacia el punto de partida; continúe y forme una segunda curva hacia la izquierda. La figura formada debe ser un 8. Manteniendo la manga en la misma posición, vuelva al centro y forme dos puntas para el lazo. La boquilla puede hacer contornos a los lazos con bolitas, estrellas y estrias o cestería.

lazos estriados



Utilice las puntas de cestería: 44, 45, 46, 47, 48. Sujete la manga en un ángulo de 45° con la punta estriada de la boquilla hacia arriba. Comience en el centro y mueva la manga hacia arriba y hacia la derecha. Al bajar la manga para formar la curva del lazo, gire la boquilla para que la punta estriada quede ahora hacia abajo. Repita la operación para la curva izquierda del lazo. Trace las estrias con cualquiera de las puntas

flautas



Dan un bonito efecto situadas entre las conchas en hilera. Sujete una boquilla de pétalos 104 en un ángulo de 45° con la punta ancha de la boquilla entre dos conchas. Apriete y lleve la boquilla ligeramente hacia arriba mientras distribuye el glaseado entre las conchas. Deje de apretar, baje la boquilla y aparte.

boquillas de estrías o cestería

Estas boquillas tienen un lado liso para crear tiras anchas y lisas de glaseado y/o un lado de sierra para crear bandas estriadas. Al entremezclar tiras cortas estriadas horizontales en hilera verticales, se crea un efecto de cestería. Las boquillas son la 46 y la 47. Para bandas lisas, la 48. Las puntas para lazos grandes son: 10, 28 y 789 (boquilla de glaseado).

cestería

Use boquillas de estrella o cestería y glaseado de consistencia media. Para dar un efecto interesante, use una boquilla redonda para formar líneas verticales.



- Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto al pastel con el lado de sierra de la boquilla hacia arriba (o utilice la boquilla redonda). Rocé la superficie con la boquilla y trace una línea vertical de glaseado.
- Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie, con los dedos hacia sí. Lleve la boquilla, con el lado de sierra hacia arriba, al lado superior derecho de la línea vertical y apriete formando una barra horizontal. Añada otras dos barras horizontales, a una boquilla de distancia una de otra, para cubrir la línea vertical.
- Con la manga y la boquilla en un ángulo de 45°, trace otra línea vertical a la derecha de la primera, cubriendo los extremos de las barras horizontales. Utilice el mismo método que en el paso 2 para cubrir esta línea con barras horizontales, trazándolas entre los espacios de las barras de la primera hilera.
- Repita todo el proceso, alternando líneas verticales y barras horizontales, para crear un efecto de cestería. Puede usar otras boquillas para cestería, pero las boquillas de sierra 46-48 le darán un efecto de cesta estriada.

franjas

Esta técnica, muy versátil, puede aplicarse con boquillas de estrella o de lazo. Se pueden formar rectas, curvas, o una junta a otra para rellenar un área. Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto a la superficie. Mientras deja salir el glaseado con una presión firme y regular, mueva la boquilla en dirección vertical formando una franja estriada. Deje de apretar y aparte la boquilla. Cuando esté cubriendo un área, puede superponer unas franjas con otras para crear un efecto multidimensional.



flores en clavo

Para obtener los mejores resultados con estas espectaculares flores, use glaseado Royal. Para curar los pétalos, séquelos en moldes de flor cóncavos o convejos. Las instrucciones le indicarán el número de flores necesarias, de modo que haga varias extra para prevenir que alguna se rompa.

pensamiento



- Use la boquilla 103 o 104 y el clavo No. 7. Sujete la manga en un ángulo de 45° respecto al centro del clavo. Forme 2 pétalos traseros, apretando y moviendo la boquilla hacia el borde del clavo. Repita para formar otro pétalo trasero. Del mismo modo, añada dos pétalos más cortos sobre éstos.
- Forme un pétalo base que iguale en anchura a los traseros, con un movimiento de la mano de atrás hacia adelante, para curvarlos.
- Utilice un pincel fino para pintar vetas de color con glaseado aclarado, así como rebordes y detalles, después de que la flor se haya secado. Añada un centro circular con la boquilla 2. Vea la página 93 sobre las técnicas de pincel para decorar las flores con colores diversos.

margaritas



- Utilice glaseado Royal y la boquilla 103 ó 104. Vierta una gota de glaseado en el centro del clavo para poder guiarse al formar el centro de la flor. Sujete la manga en un ángulo de 45° con la boquilla casi paralela a la superficie del clavo la punta ancha apuntando al centro del clavo y la estrecha hacia afuera. Comenzando en cualquier punto junto al borde exterior del clavo, apriete y mueva la boquilla hacia la gota de glaseado del centro. Deje de apretar y retire la boquilla. Repita hasta formar 12 ó más pétalos.
- Añade el centro de la flor con la boquilla 4 y presione para aplastarlo. Para simular polen, sumerja el dedo en colorante de brillo y aplane el centro.
- Brown-eyed Susans: Forme pétalos amarillos, centros marrones, y utilice azúcar granulada para el polen.

flor de manzano



- Utilice la boquilla 101 y sujete la bolsa en un ángulo de 45° respecto al clavo, con la punta ancha tocando el centro de éste y la estrecha apuntando hacia afuera a 0,3 cm. de la superficie del clavo.
- Apriete la boquilla y gire el clavo mientras mueva la boquilla a 0,3 cm. del centro y de vuelta, relajando la presión según regresa al punto de partida.
- Repita la operación para hacer 4 pétalos más. Añada 5 bolitas centrales de boquilla 1.

nomeolvides



Muy similar a la anterior. Utilice la boquilla 101S y mueva la boquilla hacia afuera sólo a 0,9 cm. del centro, trace una curva y regrese, formando los pétalos al girar el clavo. Haga bolitas de boquilla 1 para el centro. Use un clavo grande No. 7 y haga varias a la vez.

rosa silvestre



Use la boquilla 103 y sostenga la manga a un ángulo de 45°. Toque el "clavo" con el extremo ancho de la boquilla, manteniendo el extremo angosto ligeramente por encima de la plataforma del clavo. Principie en el centro del clavo y oprima la manga para formar el primer pétalo, girando el clavo a medida que va moviendo la boquilla hacia el borde del clavo, y volviendo al centro del clavo al terminar de oprimir. Repita la operación 4 veces y haga 4 pequeños tallos con la boquilla 1.

primula (pág. 66)



Recubra un clavo de azucena de 4 cm con papel de aluminio y use glaseado royal. Usando una boquilla 104 y glaseado blanco y manteniendo el extremo ancho de la boquilla hacia abajo forme una copa plana en el clavo. Con glaseado rosado y una boquilla 103 haga una copa rizada, ligeramente arriba de la primera, aumentando la presión en cinco lugares para formar puntos. Junte suavemente los colores con un pincel de decoración húmedo. Con una boquilla 1 y glaseado blanco diluido, coloreo 5 líneas desde la base de la flor hasta el borde y con una boquilla 2 coloque el punto del centro.

lirio de agua (pág. 78)



Use glaseado royal con las boquillas 1 y 81 y el clavo de flores número 9. Con la boquilla 81 trace un círculo de 8 a 10 pétalos de base, formándolos de manera plana sobre el clavo. Luego añada una fila de 6 pétalos en posición vertical. Cúbrase la punta de los dedos con almidón de maíz y pellizque las puntas de los pétalos para formar la punta. Conforme añada 4 pétalos en forma de copa con la manga sostenida a un ángulo de 45°. Con una boquilla 1 conforme los estambres en el centro.

las hojas de lirio de agua (pág. 78)



Use glaseado royal, una boquilla 104 y el clavo de flor número 9. Ponga la boquilla en forma plana sobre el clavo y gírela para formar casi un círculo completo. Trace las venas con un pincel húmedo.

campánulas (págs. 66, 78, 82)



Use glaseado royal, las boquillas 3 y 66 y el clavo de azucena de 3 cm. Cubra el clavo de azucena con papel de aluminio. Con la boquilla 66 haga 3 pétalos de 2 cm, llevándolos únicamente hasta el borde del clavo. Entre estos pétalos, añada 3 pétalos más. Inserte luego 3 estambres amarillos.

campánulas en alambre (pág. 78)



Haga la campánula de acuerdo con las instrucciones dadas arriba y ténjala lista. Corte un pedazo de alambre de floristería de 23 cm. Llene la manga con glaseado royal verde y coloque la boquilla 4. Introduzca el alambre de floristería en el extremo abierto de la boquilla y luego, a medida que cubre la manga, vaya sacando el alambre de manera que el tallo quede cubierto con glaseado. Coloque el tallo en el bloque de trabajo y déjelo secar. Con la boquilla 4 forme el cáliz y los sépalos en el fondo de la campánula, y alíne la junta con el tallo en un pincel húmedo. Coloque la obra en un bloque de trabajo y déjela secar.



espadañas (pág. 78)

Corte segmentos de alambre de floristería de 18 a 23 cm de largo. Llene la manga de decoración con glaseado royal de color marrón y colóquelo una boquilla 4. Inserte uno de los alambres de floristería en el extremo abierto de la boquilla y a medida que oprime la manga vaya sacando el alambre de manera que quede cubierto con glaseado, formando el tallo. Ponga el extremo en un bloque de trabajo y déjelo secar. Una vez seco, inserte la mitad del tallo en una manga con boquilla 8 y realice el mismo procedimiento anterior. Déjelo secar. Con una boquilla 2 forme las hebras de encima de la espadaña.



cinta de flores de fondant (pág. 82)

Desenrolle una banda de 0,3 cm de fondant rosado para obtener un segmento de 5 por 13 cm. Principie enrollando la flor apretadamente y vaya enrollando en forma más suelta a medida que las flores se hacen más grandes (tendrá que enrollar 3 vueltas completas). Corte el sobrante de la banda con unas tijeras y doble el borde doblado. Recorte la flor de manera que quede de 2 a 2,5 cm de alta.

bordado de pincel

Esta técnica delicada de dar textura es muy fácil de realizar. Marque el patrón. Trace una tras otra las diferentes áreas del patrón, usando un glaseado de mantequilla ligeramente agudado y las boquillas 1, 2 ó 3. Antes de que cada contorno se seque, con un pincel de decorar de pinceladas de glaseado hacia el centro del área del patrón. Trabaje con trazos cortos y rápidos. Una vez realizado el contorno de las hojas, para darles el aspecto de bordado, haga con mantequilla el trazo de las venas.



flujo de color

técnica del flujo de color

• Pegue el patrón y el papel encerado a su superficie de trabajo (para ello puede usar la parte posterior de un molde de galletas). Para decoraciones curvas, utilice moldes para flores. Use glaseado flujo de color, y la boquilla 2 ó 3 para trazar el diseño con los colores deseados. Si va a usar el mismo color de glaseado para rellenar los dibujos, deje que los contornos se sequen primero unos minutos hasta que estén firmes. Si el color va a ser distinto, deje que los contornos se sequen durante 2-3 horas antes de rellenar.

• Aclare el glaseado para trazar los contornos según indique la receta. No utilice una boquilla para los contornos; en su lugar, corte una pequeña abertura en el extremo de la bolsa. Comience a rellenar desde el borde del contorno, dejando que fluya el glaseado. Trabaje con rapidez, rellenando el dibujo de fuera hacia adentro y de arriba hacia abajo. Si tiene varias zonas de contornos, rellénelas una por una. Si está rellenando un área amplia, tenga listas dos mangas llenas hasta la mitad, para que no se endurezca el glaseado antes de que termine el relleno.

Consejo: Para las decoraciones curvas, use moldes de flor. Como el glaseado de mantequilla rompe el flujo de color, coloque la decoración de flujo de color en el pastel un poco antes de servir o ponga sobre el área un trozo de papel de celfofán cortado a medida primero, y coloque encima terrones de azúcar.

Para retirar con facilidad el flujo de color, seco, tire del soporte de papel encerado con una mano sobre el borde de una mesa, mientras sujeta el adorno con la otra mano. El papel encerado se desprenderá fácilmente. O bien, con el flujo de color, seco sobre una lámina para galletas, coloque una lámina de cartón sobre el flujo de color, levante y dele la vuelta para que la parte superior del adorno descanse en el cartón. Levante el papel encerado.

receta para el glaseado flujo de color

(De consistencia firme para dibujar contornos)

- 1 1/4 taza + 1 cucharadita de agua
- 453,6 gramos de azúcar glasé tamizada (4 tazas)
- 2 cucharadas de mezcla para glaseado flujo de color

Con batidora eléctrica y utensilios desengrasados, mezcle todos los ingredientes a velocidad baja durante 5 minutos. Si usa batidora de mano, hágalo a alta velocidad. El glaseado de flujo de color, se endurece rápidamente, por tanto manténgalo cubierto con un paño húmedo mientras lo esté usando.

Vierta el color para glaseado que desee. Para rellenar un área ya trazada, esta receta ha de aclararse con 1/2 cucharadita de agua por cada 1/4 taza de glaseado (gota a gota hasta alcanzar la consistencia necesaria). El flujo de color, está listo para rellenar dibujos cuando, al desarmar una gota en la mezcla, se disuelva al contar hasta 10. Utilice una cucharada o espátula desengrasadas para remover lentamente.

Nota: Los diseños en flujo de color, tardan en secarse, por tanto haga las piezas con 2 ó 3 días de antelación.

flujo de color, de crema de melaza

Es una mezcla muy brillante, de excelente sabor y fácil de cortar. Estas decoraciones no quedarán tan duras al secarse como el flujo de color, por tanto deben hacerse directamente sobre el pastel o galleta.

Para ablandar la crema de melaza:

En cuenco: Ponga una 1,3 cm de crema en un cuenco. Dependiendo del diseño, ponga hasta 4 botas de crema de melaza (uno por color) en el cuenco y lléve a ebullición. Para que se calienten más rápidamente, llene los botes sólo por la mitad. Añada color para glaseado cuando comience a ablandarse, y remueva hasta que el color se mezcle bien. Deje al fuego, y remueva hasta que la crema esté suave y blanda. Deje los botes en el agua mientras decora. **En microondas:** Ponga la cantidad deseada de crema de melaza en un cuenco. Añada la pasta de color deseada. Deje 10-12 segundos en el microondas a máxima potencia, y remueva. Si no se ha ablandado (el tiempo total depende de la cantidad) déjelo 7-8 segundos más. Después de calentar, remueva hasta que el color se mezcle bien. **Cuidado:** La crema estará muy caliente.

Para decorar: Trace el diseño sobre el pastel con un paillito. Cubra el contorno con glaseado Royal o crema endurecida (es mejor el Royal ya que el calor de la crema de melaza puede ablandar el glaseado de mantequilla) y la boquilla 3. Deje secar los contornos 10 min. o más. Ponga la crema de melaza en una bolsa y el flujo de color siguiendo el método del flujo de color. Si la melaza comienza a enfriarse y no sale con facilidad, meta la bolsa en el microondas 7-8 segundos. Las sobras de la bolsa deben conservarse en un bote. Para reutilizar, meter 8-9 segundos en el microondas hasta que se ablande.

ositos de caballito mecedor (pág. 4)



Usando un glaseado royal espeso y boquilla 12, sostenga la manga a un ángulo de 90° y trace el cuerpo de los 8 osos. Con boquilla 8 forme las piernas y con boquilla 6 los brazos. Trace con boquilla 12 la forma circular de la cabeza y añádele el hocico y las orejas con boquilla 6. Con boquilla 1 forme puntos y trace las facciones de la cara. Con boquilla 2, añada los corbates y luego deje que la obra seque.

mesa (pág. 15)



Coloque el tablero de la mesa sobre la superficie del trabajo con la cara inferior mirando hacia arriba. Usando glaseado royal coloque líneas de glaseado formando una cruz. Coloque el borde largo de la sección grande de tirante en posición vertical dentro del glaseado. Añádele la sección pequeña de tirante, en cada lado, asegurándola con una línea adicional de glaseado en el punto de unión de los tirantes. Déjela secar completamente. Corte un cuadrado de 14 cm de lado de lado de pasta engomada y colóquela sobre la mesa, plegando los bordes pare que parezca un mantel. Déjela que seque.

pulpos (pág. 17)



Use un glaseado de mantequilla espeso y colóquelo directamente en los costados laterales del pastel. Sostenga la manga en un ángulo de 45° y coloque con la boquilla 1A el redondel de la cabeza y añádele con el dedo cubierto con almíbar de maíz. Coloque con la boquilla 10 los tentáculos, con la boquilla 3 marque los ojos y con la boquilla 2 forme la boca y ponga los puntos de las pupilas.

payasos (pág. 54)



Usando un glaseado espeso de mantequilla y boquilla 21, sostenga la manga a un ángulo de 90° y trace el cuerpo, los brazos y las piernas. Inserte ahora las Cabezas de los Payasos Small Derby. Trace con la boquilla 12 el punto del gorro del cocinero y añada con la boquilla 6 los pliegues de punto en el gorro. Con la boquilla 2 coloque los ojos. Añada luego tarros de pintura de pastilla de merengue, chocolates o mentas y con la boquilla 4 tríceles las manos y pies.

corredor de carreras de automóviles (pág. 23)

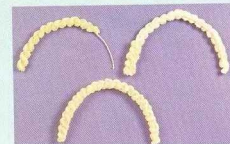


Con una boquilla 5 trace el casco del corredor y la parte superior del cuerpo. Trace los anteojos con boquilla 3 y los lentes con boquilla 5 (afinando con el dedo cubierto con almíbar de maíz). Con boquilla 5 trace el volante. Con boquilla 3 coloque los redondeles de las manos y los guantes y con boquilla 3 ponga los puntos de los pulgares. Añada, con boquilla 2, el zigzag sobre el casco.

cabeza de bebé (pág. 74)



Extienda una bola de 4,4 cm de diámetro de fondant color cobre. Aplánala ligeramente. Con el utensilio para bolas grandes del juego de herramientas de confitería, haga una muesca en la mitad de la cara para colocar el ojo. Desenrolle luego un óvalo para la nariz, de .6 cm, y colóquelo con agua. Añada las orejas en forma de media luna de .2 por 1.0 cm. Haga una muesca y con un pincel y color marrón diluido pinte 2 líneas para las ojos y otras 2 para formar la boca (deprimiendo la junta de los labios ligeramente para darles relieve).



manija de canasta (pág. 78)

Coloque papel encerado sobre el patrón. Enrosque 2 alambres de floristería para formar la manija y póngalos encima del papel encerado. Usando glaseado royal y una boquilla 18 mantenga la manga a un ángulo de 45° con respecto a la superficie, con el extremo de la manga orientada hacia el hombro derecho. Toque la superficie con la boquilla, oprima la manga y mueva la boquilla hacia abajo, hacia arriba y en rededor formando una curva en forma de "S". Deje de oprimir la manga y retire la boquilla. Coloque ahora la boquilla bajo el arco inferior de la primera "S" y repita el procedimiento. Continúe así juntando curvas "S" para formar un cordel. Deje que se seque completamente por lo menos 24 horas, déle la vuelta a la manija y repita el procedimiento en su cara opuesta. Luego, déjela secar completamente.



Redondeles de Lazo

Necesita 2 redondeles para cada lazo. Corte el fondant en tiras de 15 cm de largo por 2,5 cm de ancho. Tome la tira y forme un aro alineando y juntando los extremos. Pellizque ligeramente los extremos para asegurarlos. Ponga el aro a secar descansando sobre el costado. Colóquelo en el pastel, atando los aros con puntos de glaseado; y con la boquilla 16 haga una roseta en el centro.

mini-pasteles



La forma más rápida de cubrir un pastelito es con un glaseado de verter como el Fondant de Vertido Rápido (Pág. 92), el Glaseado Ganache (Pág. 104) o el dulce fundido Candy Melts. Coloque el pastel en una Parrilla sobre el recipiente de goteo y vierta el glaseado para cubrirlo, dejándolo endurecer luego. Remueva los pasteles de la Parrilla, usando una espátula, y colóquelos en tableros individuales cubiertos con papel de aluminio o en bandejas grandes para servir. El fondant enrollado puede usarse también para cubrir mini-pasteles rápidamente. Cuando el glaseado de los mini-pasteles se hace con glaseado de mantequilla es más fácil decorarlos directamente en un tablero de pastel de manera que el glaseado no se altere alrededor del borde inferior. Asegure el pastel a un tablero individual cubierto con hoja de aluminio, usando un toque de glaseado. Coloque el glaseado en áreas pequeñas con una boquilla y suavice con el dedo cubierto con almíbar de maíz, o use una espátula pequeña para alisar las áreas. Los costados de los mini-pasteles pueden glasearse rápidamente cubriéndolos con un boquilla 2B y alisando luego las juntas.



recetas

galletas de mantequilla para hacer con los niños para galletas

- 1 taza de mantequilla blanda
- 1 huevo grande
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de vainilla
- 3 tazas de harina

Precaliente el horno a 177° C. En una vasija grande mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica. Añada el huevo y la vainilla. Añada la harina, taza por taza, batiendo la mezcla cada vez que añada. La masa debe quedar bastante tiesa; mezcle el resto de la harina a mano. No enfrie la masa. Enrolle la masa en bolas de 4 cm. Colóquelas en una hoja para galletas sin grasa. Rocíe los sellos ligeramente con aceite vegetal del que utiliza para rociar sartenes. Sumerja los sellos en harina y sacúdela el exceso. Oprima el sello a la masa para reproducir la imagen en la galleta. Hornee las galletas en la parrilla media del horno por 12 a 15 minutos o hasta que las galletas se vean ligeramente bronceadas. Colóquelas en una parrilla de enfriamiento por 5 minutos, remueva la hoja y déjelas enfriar. Salen de 18 a 24 galletas.

galletas cortadas

- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 3 tazas de harina

Precaliente el horno a 204° C. En una vasija grande mezcle la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica. Añada el huevo y la vainilla. Añada el polvo de hornear y la harina, taza por taza, batiendo la mezcla cada vez que añada. La masa deberá quedar bastante tiesa; mezcle el resto de la harina a mano. (Si la masa ha quedado demasiado tiesa añadale azúcar, cucharada por cucharada.) No enfrie la masa.

Nota: la masa puede tenerse con Color de Glaseado (icing Color). Añada pequeñas cantidades de colorante hasta que alcance el color que desea. Para galletas de chocolate; añada 3 onzas de chocolate fundido sin azúcar. Divida la masa en dos bolas. Sobre una superficie empolvada de harina, extiende cada bola para formar un círculo de aproximadamente 30 cm de diámetro y un espesor de .3 cm. Corte las galletas con los cortadores que han sido empolvados sumergiéndolos en harina antes de cada uso. Hornee las galletas en una hoja para galletas sin grasa en la parrilla superior del horno, durante 6 a 7 minutos, o hasta que las galletas queden ligeramente bronceadas. Salen de 20 a 24 galletas de tamaño promedio.

hornada grande de galletas cortadas

- 1 1/4 tazas de mantequilla
- 2 tazas de azúcar
- 2 huevos
- 5 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla o almendra

Precaliente el horno a 190°. Mezcle la mantequilla con el azúcar, luego añadale los huevos y bátalos hasta que la mezcla quede esponjosa. Pase por el cedazo los ingredientes secos, juntos, y añadlos alternativamente a la mezcla cremosa con la leche. Si la mezcla queda demasiado pegajosa añadale un poco de harina para facilitar su manejo. Extienda la masa hasta que quede de 0,2 cm de espesor y córtela. Ponga los cortadores en harina antes de cada uso. Ponga las galletas en el horno por 8 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente bronceados. Salen de 36 a 42 galletas de tamaño promedio.

receta de la abuela para galletas de jengibre

- De 5 a 5 1/2 tazas de harina
- 1 cucharadita de soda de hornear
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de jengibre
- 2 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada
- 1 cucharadita de clavo en polvo
- 1 taza de grasa de repostería (margarina o mantequilla)
- 1 taza de azúcar
- 1 1/4 tazas de melaza sin sulfuro
- 2 huevos batidos

Precaliente el horno a 190°. Mezcle completamente la harina con la soda de hornear, la sal y las especias. Derrita la grasa de repostería en una vasija grande. Déjela enfriar ligeramente. Añada el azúcar, las melazas y los huevos y mezcle todo bien. Añada 4 tazas de los ingredientes secos y mézclelos bien.

Ponga la mezcla sobre una superficie ligeramente espolvoreada con harina. Amásela a mano con el resto de los ingredientes secos. Añada un poco más de harina, si es necesario, para obtener una masa firme. Extienda la masa sobre una superficie espolvoreada con harina hasta que quede de un espesor de .3 cm para cortar las galletas. Luego, póngalas en el horno en una hoja para galletas sin grasa. Las galletas pequeñas a medianas toman de 6 a 10 minutos en el horno, las galletas grandes de 10 a 15 minutos. Esta mezcla de masa de jengibre produce unas 40 galletas de tamaño mediano.

Nota: La masa de jengibre, que no vaya a usar inmediatamente, envuélvala en plástico y guárdela en la refrigeradora. Las masa refrigerada dura una semana, pero asegúrese de sacarla de la refrigeradora con 3 horas de anticipación de manera que se ablande y se pueda trabajar con ella.

torta dulce (shortbread) clásica para hacer con molde de galletas

- 1 taza de mantequilla
- 2/3 taza de azúcar de repostería
- 2 cucharaditas de vainilla
- De 2 a 2 1/4 tazas de harina
- 1/8 de cucharadita de sal

Precaliente el horno a 163°. En un recipiente mediano de mezclar bata la mantequilla con el azúcar y la vainilla. Añada 1 taza de harina y mézclela bien hasta que la masa quede suave. Si la masa se siente pegajosa, añada 1/4 taza de harina según se necesite. La masa debe quedar suave pero no pegajosa. Espolvoree ligeramente el molde de las galletas con un atomizador de sustancia vegetal para ollas. Espolvoree el molde con harina removiendo el exceso. Oprima firmemente, forzando la masa en el molde, asegurándose que quede pareja. Perfóre con un tenedor la superficie y ponga en el horno el molde con su contenido por 30 a 35 minutos o hasta que quede ligeramente bronceado. Enfríelo en el molde por 20 minutos sobre una parrilla. Alíjelo los bordes con la punta de un cuchillo y dele la vuelta en la parrilla de enfriamiento. Hace 4 galletas.

receta para glaseado de verter para galletas

El glaseado cuando seca queda brillante, de consistencia fuerte y tiene también sabor delicioso. Es excelente para usar como glaseado o para delinear o rellenar con boquillas 2 o 3.

- 1 taza de azúcar de confitería pasada por el cedazo
- 2 cucharaditas de leche
- 2 cucharaditas de jarabe ligero de maíz

Coloque el azúcar y la leche en un recipiente. Revuélvalos hasta que se mezclen completamente. Añada el jarabe de maíz y mézclelos bien. Para usar en áreas de relleno use un glaseado al cual ha añadido pequeñas cantidades de jarabe ligero de maíz hasta obtener la consistencia deseada.

panecillos de harina de maíz

- 1 1/4 tazas de harina
- 3/4 de taza de harina de maíz
- 1/4 de taza de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de leche
- 1/4 de taza de aceite vegetal
- 2 huevos
- 1/2 cucharadita de Glaseado de Color naranja

Caliente el horno a 177°. Rocíe el recipiente Petite Jack-O-Latern con un aerosol vegetal. Mezcle todos los ingredientes secos; y póngalos a un lado. Mezcle la leche, el aceite, los huevos y la pasta de color. Vierta la mezcla en moldes. Póngalos en el horno por 20 minutos o hasta que un palillo de dientes hendido sale limpio. Salen 2 docenas.

mousse de queso de crema

- 2 1/2 tazas de crema para batir
- 3 paquetes de gelatina sin sabor (2 cucharadas)
- 2/3 de taza de agua fría
- 20 onzas de queso de crema ablandado
- 1 1/4 tazas de azúcar granulada
- 2 1/2 cucharaditas de vainilla
- 1 1/4 tazas de leche
- 2 1/2 cucharaditas de jugo de limón

Con una brocha de confitería acetate ligeramente el recipiente con un aceite vegetal. La mezcla que se va a hacer se fragua rápidamente una vez que se añada la gelatina; asegúrese de prepararla en el orden siguiente. Bata la crema hasta que se formen picachos suaves y póngala a enfriar en la refrigeradora. Con el agua fría mezcle la gelatina y caliéntela al baño María hasta que se disuelva; y déjele enfriar. Bata el queso de crema y el azúcar hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa. Añada la vainilla, la leche, el jugo de limón y mézclelos. Añada la gelatina y revuélvala. Inmediatamente, agregue en forma suave la crema batida. Ponga la masa en el recipiente que ha preparado. Enfríelo en la refrigeradora, por lo menos 6 horas o de un día para otro, hasta que quede de consistencia firme. Sirválo con una guarnición de rizos de chocolate o fruta fresca. Hace 16 porciones.

receta para pastel enrollado (jelly roll)*

- 5 huevos medianos
- Una pizca de sal
- 1/2 cucharadita de crema tártara
- 1/2 taza de azúcar granulada, cernido
- 3/4 de cucharadita de vainilla
- 3/4 de taza de harina de hornear, cernida

Precaliente el horno a 204°. Engrase el recipiente de enrollado de mermelada (jellyroll pan) con una cucharada de grasa de repostería. Rocíelo bien con harina y sacúdela el exceso. Separe los huevos y bata las yemas por un minuto. Añada una pizca de sal a las claras de los huevos y luego bátalas hasta que queden espumosas. Añada la crema tártara y continúe batiendo las claras hasta que se adhieran al fondo y a los costados del recipiente y, luego, continúe batiéndolos por un minuto más. Agregue a las claras las yemas batidas, suave pero rápidamente. Añada el azúcar, la harina y la vainilla. No revuelva la masa demasiado. Ponga la masa en el recipiente, extendiéndola uniformemente desde el centro hacia el borde con una cuchara. Golpee suave el recipiente sobre la mesa varias veces para liberar cualquier burbuja de aire y póngalo en el centro del horno por 10 a 12 minutos. Alíjelo los costados y el fondo. Sáquelo, volteando el recipiente sobre una toalla seca. Déjelo enfriar por 10 minutos y luego recorte los bordes tostados. Enróllelo suavemente en una toalla y déjelo enfriar sobre una parrilla, antes de decorarlo. Salen 5 tazas de batido.

* Para hacer pastel esponja de chocolate, sustituya las 6 cucharadas de polvo de chocolate por 6 cucharadas de harina de hornear.



elaboración de caramelos

¡los Candy Melts® son tan fáciles de usar!

Siga las instrucciones del paquete de Candy Melts® para derretir, moldear y recubrir.

Sabor: Puede acentuar el rico y cremoso sabor de los Candy Melts® añadiendo aproximadamente 1/4 cucharadita de Sabores para Caramelo con base de aceite Wilton (p. 118) a cada 400 gr. de Candy Melts. Nunca use sabores con base de alcohol; endurecerán las capas cobertoras.

Color: Añada Colores para Caramelo Wilton (p. 118) poco a poco a los Candy Melts® derretidos. Mezcle bien antes de añadir más color, ya que al mezclar los colores se acentúan. Los caramelos de color pastel son muy atractivos; recuerde esto al aplicar los colores.

enmoldar caramelo multicolor

Para pintar – Use un pincel sumergido en Candy Melts® derretido. Pinte los rasgos o detalles deseados. Deje fijar. Rellene el molde. Refrigere hasta que esté firme y desmoldé.

Para formar capas – vierta la cobertura, derretida en moldes secos hasta la altura deseada. Refrigere hasta que empiece a estar firme. Repita hasta formar el número de capas deseado. Deje endurecer el caramelo en el frigorífico. Desmoldé.

moldee placas de caramelo

Moldee una parte de la fuente con Candy Melts® es fácil y espectacular. Vierta la cobertura derretida en el centro de una fuente. Dé unos pequeños toques con ella sobre la mesa para deshacer las burbujas y extienda la cobertura uniformemente por el fondo y los lados. El espesor debe ser de 0,3 a 0,6 cm. Deje el molde en el frigorífico 5-10 min. (comprobando de vez en cuando que no se endurece ni resquebraja). Desmoldé sobre la mano o sobre un paño (golpee ligeramente el molde para que se desprenda si es necesario).

Placa de caramelo multicolor – con una manga decorativa extendida los colores una por una. Deje en el frigorífico hasta que esté firme y repita el proceso con cada color. Vierta la cobertura derretida para rellenar los espacios que queden.

Placa en cortador de galletas – Ponga el cortador de galletas sobre papel encerado y vierta el caramelo derretido. Deje enfriar en el frigorífico y desmoldé.

base de caramelo para pasteles

Vierta caramelo derretido en el molde o molde hasta el borde. Deje en el frigorífico 10-15 min. o hasta que se forme una concha de 0,6 gr. Aparte el caramelo sobrante y alise los bordes con una espátula y deje 10-15 min. más en el frigorífico. Desmoldélos con cuidado (si no salen, deje 2-3 min. en el congelador y desmoldé). El caramelo sobrante puede ser recalentado y usado de nuevo.

modelar "arcilla de caramelo"

1 paquete de 400 gr. de Candy Melts®
1/3 taza sirope ligero de maíz

Derreta los Candy Melts® según las instrucciones del paquete. Añada sirope de maíz y remueva bien. Vuelva la mezcla sobre papel encerado y deje secar a temperatura ambiente. Envuelva bien la mezcla y guárdela a temperatura ambiente hasta que la necesite. La arcilla de caramelo se trabaja mejor al día siguiente.

Color: Puede teñir la arcilla de caramelo con colores para glaseado o caramelo Wilton. Mezcle bien el color.

Uso: La arcilla de caramelo estará muy dura al principio; amase un trozo cada vez hasta que se ablande. Si se ablanda demasiado, déjala a temperatura ambiente durante un rato, o métala en el frigorífico. Cuando la amase, espolvoree la superficie de trabajo con fécula de maíz para que no se pegue; amásela formando una capa de aproximadamente 0,3 cm. de grosor.

Conservación: La arcilla de caramelo preparada durará varias semanas en un recipiente hermético a temperatura ambiente.



modelar una rosa con "arcilla de caramelo"

Comience por la base; con una bola de caramelo moldeable de 2 cm. de diámetro, forme un cono de aproximadamente 3,8 cm. de altura. Luego amase y aplane otra bola de 0,9 cm. y forme un pétalo circular de aproximadamente 3,14 cm. de espesor por un lado, y con un diámetro aproximado de una moneda pequeña. Haga varios pétalos de este tamaño. Enrolle el primero alrededor de la punta del cono para formar un capullo. Pellizque ligeramente los bordes de los pétalos. Haga 5 más con bolas algo más grandes de arcilla y aplánalas, estreche los bordes con el dedo y curvelos. Sitúelos bajo la primera hilera de pétalos. Continúe añadiendo más, colocándolos entre los otros, algo por debajo de la hilera anterior. Para una flor más grande, añada más pétalos.

recetas para caramelo

glaseado ganache

1 paquete de 400 gr. de Candy Melts®
1/2 taza de nata

Trocce los Candy Melts® (puede usar una trituradora). Caliente la nata en un cazo hasta que comience a hervir; retire del fuego y añada los Candy Melts® troceados; remueve hasta obtener una mezcla suave y brillante. Si está demasiado gruesa, añada 1 ó 2 cucharadas de nata. Coloque el pastel en una rejilla sobre una bandeja. Vierta el glaseado en el centro y trabájelo hacia los bordes.

Nota: Puede glasear primero el pastel en crema. Deje que el glaseado se endurezca y luego vierta el ganache. Si el pastel presenta una superficie perfecta, no necesitará otro glaseado.

salsa de chocolate de cacao rápida

570,6 gr. (4 1/2 tazas) de Candy Melts® de Cacao oscuro
1 lata de 400 gr. de leche condensada (no evaporada)

Derreta los Candy Melts® a baja potencia en el microondas, en un recipiente adecuado. Añada la leche y remueva bien. Deje otros 2-3 min. en el microondas a potencia media. Remueva hasta que adquiera lustre. Vierta en el molde y deje endurecer en el frigorífico.

moldeando azucar

receta para el molde de azúcar

4 1/2 tazas de azúcar granulada
3 cucharadas de agua
Ponga el azúcar en un cuenco grande y deshágalo en terrones. Forme un agujero en el centro y vierta el agua (si quiere darle color, añada color para glaseado). Amase con las manos durante 1 min. o hasta que la mezcla bien y tenga una textura de arena mojada. Asegúrese de que no hay grumos.
Nota: Mantenga la mezcla cubierta por un paño o plástico mientras no la use.

canastilla de azúcar



Prepare una porción doble de la receta para el molde de azúcar para evitar que se pegue. Empaque la mezcla de azúcar en un recipiente, presionándola firmemente con la palma de la mano. Pase una espátula de metal a un ángulo de 45° sobre la superficie para remover el exceso de azúcar. Saque la mezcla del recipiente inmediatamente, colocando un cartón de azúcar sobre el recipiente y volteándolo boca abajo. Para sacarlo, golpee ligeramente el recipiente con la espátula y desamónte levántelo. Deje que se seque de 3 a 4 horas.

Una vez que ha secado, levante el molde de azúcar y sosténgalo.



cuidadosamente en la palma de la mano. No lo apriete o mueva mientras lo sostiene, pues puede agrietarse. Con una cuchara marque en el molde, en el borde interior, un espacio de 6 cm. Suavemente saque el azúcar sobrante. Con los dedos suavice la superficie interior y el borde. Coloque el azúcar eado, con el lado redondo hacia abajo, sobre un cartón o cartón para que termine su secado de cerca 24 horas o colóquelo en una hoja de galletas en un horno a 93° por 10 minutos. Deje que se enfríe a la temperatura de la habitación antes de tocarlo.

